

桑って？

カイコの餌として古くから重要な作物で、マルベリーと呼ばれる実をつけます。養蚕が盛んだった頃は日本中で桑畑を見ることができました。特に京都府北部は繊維の産地だったこともあり、非常に多くの桑畑がありましたが、化学繊維が出てきてから、その数は減りつつあります。

最近「桑の葉が注目」されている！

そんな桑ですが、最近の健康ブームで再度脚光を浴びることになりました。それは、桑の葉に含まれる成分が小腸からの糖質吸収を妨げ、食後の血糖値の上昇を緩やかにするからなのです！それだけではなく、食物繊維・カルシウム・カリウム・ビタミンC・鉄分などの含有量は驚きの数値です！



桑の葉を粉末状にして使えば 栄養価はそのまま

桑の葉を粉末状にして使えば栄養価はそのまま。京丹後ふるさと農園では収穫した生葉をその日のうちに処理し、特殊瞬間乾燥法を用いて約8秒で粉末にします。だから、京丹後ふるさと農園の桑の葉粉末は栄養たっぷりなのです！

桑の葉粉末のいろいろな使い方をこっそり教えちゃいます！

さて、今回は桑の葉を使ったいろいろなメニューをご紹介します！桑の葉を使ったラテの作り方なんかもお教えしちゃいます！

今回は、桑の葉・桑の実を使った商品もいろいろ販売します！

桑の葉を使った「快桑茶」だけでなく、桑の葉パウダーを練り込んだ「つるりんめん」や桑の実ジャムなど、様々な商品を販売します！



京都府内、地域の食材で作ったこだわりの加工品や地域の特産品など、各地域団体の産品をお届けする「京都ちびずマルシェ」。普段なかなかお目にかかれない、美味しい物盛り沢山でお待ちしています！京都ちびずマルシェは、新しい仕事や働き方で継続的な地域づくりを目指す取り組み「京都ちびず（地域力ビジネス）」の一環です。
京都ちびずについて詳しくは京都府地域力ビジネス課（ソーシャル・ビジネスセンター）へお問い合わせください。TEL.075-414-4865