

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Aug/2025/vol.842



山形県産 タフライト南瓜 “Toughlight” Kabocha squash

「タフライト」とは山形県から産出される魷物を原料にしている、数十年の歴史もある土壌改良剤の古い呼び名です。化学肥料ではなく、化学物質や薬品等の全く添加されていない100%天然魷物・粘土魷物が使用されています。それらは自然界のミネラルを豊富に含んでいるため、本来の活力ある土に戻す力があることで、様々な野菜の生産に使われています。何千年何万年という長い年月を経て堆積された地層には様々な有機成分・ミネラル・微量元素等が豊富に含まれています。それが土を活性化させ、空気中の5倍以上のマイナスイオンと、自然界で最高クラスの遠赤外線を生み出すといわれています。そんな土壌で作られた南瓜は「タフライト南瓜」として今の時期、市場に入荷されてきます。濃い甘みがあり、粉質でほくほくとして「栗のよう」とも評されるその美味しさには定評があり、非常に短い期間ではありますが毎年入荷を心待ちにしている人も多く様です。使用されるカボチャの品種も様々なようですが、今回入荷した「品種名：みやこ」もずっしりと重量感がある南瓜です。野菜作りは土づくりといえます。安全でおいしいものが本来の自然の力でもたらされるのはとても興味深いものです。そんな味自慢の「タフライト南瓜」、是非一度お試しください。