

産地
見学

黒にんにくができるまで

スタッフ
森下



にんにく収穫の様子



こだわりの
青森県産にんにく

にんにく王国の青森県産の甘く大きい「にんにく」。厳しい気候と豊かな自然、生産者の愛情により大切に育てられたにんにくは非常に糖度が高く、強い甘味が特徴です。

昼夜・年間の気温差が激しい青森県では地温が下がるとにんにくが凍るまいとして自ら糖度を高め、同時にコクとまろやかさを出し、奥深い味わいとなるわけです。糖度計で測定してみると、驚くことにみかんや桃などのフルーツよりも遥かに甘いということもわかっています！



黒にんにくができるまで

一斉に収穫

夏になると一斉に収穫が始まり、町中がにんにくの香りでいっぱいになります！



遠赤外線約40日熟成

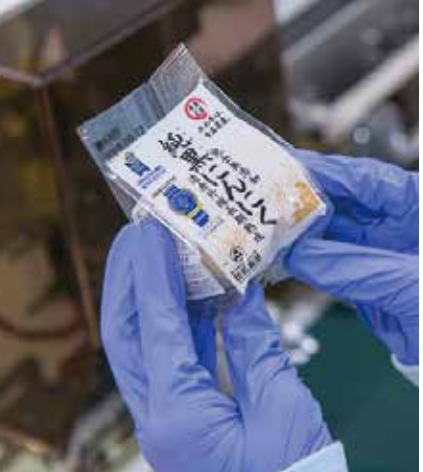
収穫されたにんにくは青森県田子町で余分な水分を取り除くために乾燥され、検品・選別を経て熟成されます。純黒にんにくは独自の遠赤外線約40日間じっくり熟成させることで、中までしっとりフルーティーに仕上がります。さらに、機能成分が増加する温度と湿度は決まっているため、熟練した職人が日々の気温や湿度に注意しながら手作業で毎日、熟成具合をチェックし、完全に熟成させていきます。この温度帯から外れてしまうと、機能成分が増していない黒いだけのにんにくになってしまいます。近頃は大量生産を求めた未熟な黒にんにくも増えているようですが、こちらでは手間ひまをかけた自信の逸品に仕上げています。



食品衛生基準をクリアするステンレス製の熟成庫

厳しい基準を設定

熟成後、再度検品し、『色・硬さ・甘味・酸味』の4項目を5段階で評価し、全ての項目で4以上をクリアしたのみ出荷するという厳しい基準を設けています。このようにして胃にもやさしく、ドライプルーンのような味わいの黒にんにくができています。



どうして黒くなるの？

中には黒にんにくという品種のにんにくがあると思われている方もいらっしゃるようですが、黒にんにくは通常の白いにんにくが熟成されて黒くなったものなのです。にんにくに含まれる糖質とアミノ化合物が高温下で化学反応し、黒く変化しています。例えば、肉を焼いた時の焼き目やパンなどの焼き色などもこの反応によるものです。にんにくはある温度帯・湿度により、色の変化だけではなく栄養成分が何倍にもなるため、様々な健康効果が証明されています。

通常の白にんにくと比較して

- 肝臓に良い
アリスチン
16倍!
- 疲労回復に良い
アルギニン
3倍!
- 抗酸化作用有り
ポリフェノール
6倍!

熟成によって黒くなります！

