

Agri-Food Forum 2024

Project Title/プロジェクト名

Masuda's Organic Kale Powder マスダケールの有機栽培パウダー

Synopsis of Project

No additives such as colorants, nutrient enhancers, seasonings, flavors, or preservatives are used. Despite kale's image as a bitter vegetable, Masuda Kale has a natural sweetness and is easy to drink because only leaves from the peak season are used. Masuda Kale has a natural flavor found only in seasonal vegetables. In winter, kale's best season, its sugar content rises to as high as about 12 degrees.

Implementation/Application

In Japan, organic farmland accounts for only 0.6% of total farmland. Since 1990, Masuda Seed has been growing rare organic kale (JAS Organic Certification Number: 2001F-38) in Iwata City, Shizuoka Prefecture, using natural fertilizers such as fallen leaves and rapeseed oil cake. Our kale grows in the northwesterly monsoons, survives the severe winter, and stores nutrients in its leaves, making it sweeter and more nutritious.

プロジェクトの概要

着色料・栄養強化剤・調味料・香料・保存料などの添加物を一切含みません。ケールは苦いイメージがありますが、おいしい旬に収穫したケールのみを使用しているから自然の甘みで飲みやすい。旬だからこそ手をかけないおいしさがあります。冬に旬を迎えるケールは、ピーク時には糖度が約12度まで上がります。

実装/応用

日本の有機農業の全体農地面積が0.6%の中、1990年より静岡県磐田市で希少な有機栽培(登録認定番号:2001F-38)をしており、落ち葉や菜たねの油粕など、自然由来の素材を使用しています。北西の季節風で育ったケールは、冬の厳しい寒さに耐え、葉に養分をぐっと蓄える為、甘味と栄養分が増します。

Japan's first kale variety "Juicy Green"
日本のケール第一号品種
「ジューシーグリーン」



Kale Powder
ケールパウダー



Kale is hand harvested piece by piece
1枚1枚手で収穫