

FARM TO TABLE

VEGGIE LABO OFFICIAL NEWSLETTER



長谷川 哲夫

はせ川ジャム
(Hasegawa Jam)
之創辦人及生產者

写真：島田卓矢

因自家手工玫瑰花醬 一爆而紅 日本鳥取縣的果醬伯伯

長谷川哲夫先生是"はせ川ジャム"之創辦人並生產和銷售自製果醬。到目前為止，長谷川先生已經親自研發及生產了超過30多種不同種類的果醬！其中最具有代表性的玫瑰花醬，一整瓶都是滿滿的玫瑰花瓣，而且具有獨特的香味和味道。最近，不止是鳥取縣縣內大受歡迎，也有不少客人是來自距離鳥取縣有4~5小時車程的關西地區。VEGGIE LABO有幸於2018年完結的前兩日，親身走到鳥取縣的一個農產品市場拜訪長谷川先生，並讓VEGGIE LABO獲得把"はせ川ジャム"越洋帶到香港的機會。以下是有關長谷川先生的故事及對果醬的想法和態度。

製作果醬的契機？

長谷川先生原本是一名高中老師，直到大約50歲左右，他對農業的興趣及熱情有所增加，剛好他的弟弟又成立了一家農業合作社，希望透過農業合作社能提昇周邊環境，正因為此理念便決定退休。從那時起，他便開始製造果醬。及後因為一些因緣，他又再回到高中再次擔任兼職教師直到現在。



長谷川先生很興奮向我們展示他的心血－玫瑰花醬。



(上圖)每一瓶玫瑰花醬都充滿了滿滿的玫瑰花瓣。玫瑰花醬因為有了三種不同顏色的玫瑰去製成，所以也有三種顏色。

(下圖)玫瑰花醬除了可以用來作為麵包餅乾的抹醬外，又可以放入紅茶成為微甜的玫瑰紅茶，讓你整天都充滿玫瑰的香氣。

長谷川先生說：「其實在我剛退休時，對退休後的願景是蠻模糊的(笑)，但我的內心卻有一個很清晰的想法，我只想要好好對待我家玫瑰園的鮮花。說起來好像有點傻，然而對於當時的我確實是唯一很想做的事。我並不想好像其他人一樣把種多了的花隨便拿去市場賣掉，而是我希望能把我親手種的玫瑰，以我的雙手給予它們新的生命，讓它們能在買家身上延續美麗的生命。我經常在自家玫瑰園中看著不同的玫瑰花開和散落，看著一個又一個燦爛但短暫的生命，就像逃不過宿命般的默默地走向結束，感到非常遺憾，因此我希望能用我的生命為它們延續下去。經過不斷思考及資料搜集，最後我終於找到了答案，那就是“果醬”。唯有香氣及美味能永遠留在記憶當中，因此玫瑰花生命也會在人們的記憶裡永遠盛開著。」

對果醬製造方法的執著及堅持

繼製造玫瑰花醬後，就不停以當地農家們所栽培的蔬菜果物研發製造不同種類的果醬，一開始時便研發了二十多種類(笑)。我明白到食品製作最重要是“安全和美味”，所以我最特別重視原材料的質素。我有選定一些當地的農民，他們會批發供應不同的農作物讓我可以安心製作最優秀的果醬。不僅是主角的農作物，就連糖我也堅持使用從北海道訂購的甜菜糖。因為它是全天然及較健康，味道又清甜，又不會混合其他雜質，因此我所製造的果醬顏色全是原自天然材料的顏色。如我的玫瑰花醬因為有了三種不同顏色的玫瑰去製成，所以也有三種顏色。

平常可以買到的果醬種類已經有二十多種，問到還要不停研發新產品，會不會太辛苦？長谷川先生說，身處充滿不同自然農產品的鳥取縣，處處都是熱愛大自然的農家，故然處處都是製作果醬的新靈感，所以一點也沒有想過辛苦呢！

結語

最後，問到長谷川先生在2019年有什麼展望？

長谷川先生答到「還是開發新果醬！」。長谷川先生說雖然已經創造了許多不同的種類，他希望能繼續研發出如玫瑰花醬般，在不破壞原材料本質之大前提下，同時又可以把原材料的優點帶出來的獨特果醬。在開始了製造果醬的生涯後，他發現自己是從心底真正喜歡“創造”，亦很享受其過程，所以長谷川先生的「造醬生涯」還是會繼續下去。加油呀，長谷川先生！我們在等你的新果醬！

*長谷川先生(果醬伯伯)的手工果醬在3月份換上新包裝，一共13款在VEGGIE LABO獨家發售。

隨時跟上我們的動態！

f @veggielabo

日本菜食食材雜貨店

VEGGIE LABO

www.veggielabo.com

香港九龍旺角廣華街48號廣發商業中心12/F1214室



柚子祭り

Y U Z U I
APRIL 2019

\\ 讓家裏的餐桌每天都是清新的柚子祭 //



純素白醬油木頭柚子酢

使用日本四國德島特產木頭柚子的果汁，昆布高湯及白醬油去調製成的純素柚子醋。百分百純天然，絕不使用任何動物性原料、化學調味料、米醋以及其他釀造醋。味道清香及優雅，很適合用作火鍋及炸物的沾汁，沙律汁，豆腐菜餚的醬汁等。在香港及日本也很難找到沒有鯉魚成份的柚子汁，這枝白醬油木頭柚子酢可以讓茹素的你也可以盡情享受柚子酢的美味。



向井珍味堂
柚子七味粉

以乾燥的天然柚子混合唐辛子、胡麻、青海苔、麻子仁、罌粟子及山椒，以少量及手工製成的柚子七味粉。絕不使用任何化學添加劑如防腐劑，合著着色劑，香料等。因為使用頂級的柚子，柚子的香氣非常濃郁，只需要用少許，就馬上鹹菜充滿柚子的香氣，錦上添花。



木頭柚子生七味

使用日本四國德島特產木頭柚子，混合了唐辛子、山椒子、生姜、青海苔、天日鹽及黑胡椒六種調味料而製成的新鮮柚子七味醬，絕不使用任何化學調味料、防腐劑、合著着色劑及香料等。製造時保持了每種材料的原始味道、很適合拌以豆腐、麵條、關東煮、火鍋料理等，能為每道菜增添味覺及嗅覺的刺激。就算配上白飯或做成飯團也很美味。



山莊 無量塔
柚子胡椒

為了保持柚子的香氣，把柚子皮切碎後用胡椒和鹽醃製成熟半年後才製成的高級柚子胡椒。很適合用作火鍋，味噌湯和烤蔬菜的拌醬，請提昇食物的美味。



山莊 無量塔
柚子芥辣

柚子的清爽香氣中充滿了剛剛好的辣度及酥脆的口感，是會令你愛不釋手的酥脆和柚子新鮮的質地。很適合用作拌意大利面，拌湯麵以及拌以沙律吃。



鳥取門脇茶屋
田樂味噌（柚子味）

鳥取門脇茶屋從350年前開始以傳統的方法及無農藥栽培柚子，把它們在新鮮的狀況下切碎加入自家製的味噌裏，令味噌充滿了柚子的香氣及味道。食法有很多，可以直接放在新鮮的青瓜、蘿蔔、茄子以及其他蔬菜上拌著吃，也可以放在鳥取手工蕎麥上成為有名的田樂蕎麥，也可以作為烤日本年糕的沾醬。



はせ川ジャム
鳥取手工柚子果醬

鳥取果醬伯伯 - 長谷川先生純手工製造的柚子果醬。長谷川先生把柚子皮及柚子果肉充分地磨碎，因此啾啾的果醬都充滿很濃很濃的柚子香氣，那是只有在長谷川先生的柚子果醬裏才能找到的美味。而且採用升糖值只有砂糖的一半的天然甜菜糖，對要注意糖份攝取的人仕也能好好的享受長谷川先生的果醬。此果醬除了可以用來拌麵包及餅乾去品嚐，放在乳酪或是沖成柚子茶也很適合。



TAO ORGANIC KITCHEN
柚子酵素

將大分產天然培養的無農藥柚子浸泡在甜菜糖中發酵約3週而製成的。已經完成了發酵的酵素，會成為一種有深層美味和充滿營養的糖漿。享用時請用碳酸水或溫水將其稀釋以3至4倍，然後享用。這是季節性果糖酵素，是使用位於九州大分縣與豐後的自家有機農園裏的季節性蔬果等限量製成，由於材料有限，所以每款產品的數量也是限量的。



食物纖維滿點!健康又美味的日本家庭下飯菜★

蒜香醬汁拌茭蒻

材料 (1~2人份) |

大黑手工茭蒻 … 1枚 (180g)
 青椒 … 1個
 鮮冬菇 … 3個
 菜籽油 … 1茶匙
 芝麻油 … 適量
 蒜蓉 … 1茶匙
 就醬(麻辣) … 1茶匙
 純素濃縮麵汁 … 1湯匙
 味醂 … 1湯匙
 鹽、胡椒 … 適量

做法 |

- 1) 打開手工茭蒻的包裝，倒走包裝內所有水分，用水沖洗茭蒻一下，然後把茭蒻開邊切成兩塊薄片，再把每片一開六切成一塊塊正方形，然後在茭蒻的一面（或兩面）用刀尖剝出3至4毫米寬的網紋（好像剝魷魚般）。
- 2) 之後把少少鹽放在茭蒻的兩面、休息5分鐘。
 （這樣做除了可以更入味，同時也可以去除茭蒻本身獨特的氣味）。
- 3) 把蒜頭切成蓉。
- 4) 把青椒切成小塊，把鮮冬菇切成薄片。
- 5) 燒一鍋水，水滾後把茭蒻放進去煮約3分鐘。然後茭蒻拿出瀝乾水。
- 6) 燒熱鑊加入麻油爆香蒜頭，放入5)的茭蒻半煎炒，然後加入就醬(麻辣)，青椒及鮮冬菇以中火炒熟，再以鹽及胡椒調味。
- 7) 邊炒邊加入味醂及純素濃縮麵汁，最後加入牛油，讓汁料和所有食材混合在一起，熄火，上碟!



大黑手工茭蒻 HK\$38/包



純素昆布濃縮麵汁 HK\$80



純素昆布椎茸濃縮麵汁 HK\$88



MAJI 就醬(麻辣) HK\$88

隨時跟上我們的動態!

f @veggielabo

日本菜食食材雜貨店

VEGGIE LABO

www.veggielabo.com

香港九龍旺角廣華街48號廣發商業中心12/F1214室