

Wild Blueberry

Canada's Nature at its Best

カナダの大自然から、日本のフードシーンへ。



北米ワイルドブルーベリー協会

太古の昔、北米大陸の北東部は氷河に覆われて
いました。氷河は気の遠くなるような年月をかけ
て大地を削りながら流動し、大陸から去った跡
には堅い岩と砂利の積もった荒野だけを残し
ました。この不毛な地に生き残ることができた
のは、ほんのわずかな植物のみ。そのひとつが
ワイルドブルーベリーです。北米の先住民は、この
野生の果実を食料や薬として採取していました。

ワイルドブルーベリーをご存知ですか。

それから数千年。北米には今なお、ワイルドブルー
ベリーが野生のままに自生しています。それは遠
い先人たちにならい、大自然に生育を委ねる農法
が生んだ奇跡。人の手が加わることを厳しく律し
たファーマーたちによって、大切に守り抜かれた野
生種です。近年の研究でその果実は、信じ難いほ
どに自然の恵みを秘めていることがわかってきま
した。凝縮された味、香り、形、満ちあふれる神秘
の栄養で、自然界の遺産ともいわれる類まれな
フルーツ。それが北米のワイルドブルーベリーです。



Wild

品種のこと

酸性の痩せた大地と
-35°Cの冬。
それを生き抜く果実です。



日本や他の地域で生産されるブルーベリーは品種改良された栽培種。樹丈の高い栽培種に比べ、野生種は30cm程の丈のロープッシュで、地面を這うように地下茎で広がります。

ワイルドブルーベリーの故郷は、カナダ東部の大西洋に面した5州と米国のメイン州。それもほんの限られた土地にしか育ちません。土壌は強い酸性で、冬は気温が-35°Cにも達する酷寒の地。植物の生育には不向きな厳しさの中で、何千年も生き抜いてきた野生種がワイルドブルーベリーです。野生種は人工的には育たないため、苗の植え付けは一切行えず、自生地の拡大は株の成長を辛抱強く待つのみ。人は瓦礫や雑草を取り除いて周辺を整える程度で、生育は大自然に任せます。人の手はできる限り加えない。野生種は、こうした独特な農法でしか繁茂しない特別なブルーベリーなのです。



Harvest

収穫のこと

収穫は2年に1度。
栽培種より
はるかに手間がかかります。



果実が完熟する7月下旬～9月上旬。生産農家は総出で収穫に追われます。起伏や岩場の多い自生地には、専用に開発した小型ハーベスターを駆使。昔より収穫作業が軽減されたとはいえ、機械の入らない森の中では今でも腰を屈めて手摘みの作業が必要です。収穫が終わると、広い平原の刈り込み作業。次の1年は株を休ませ、その地の収穫は行いません。生産農家はすべてが家族経営で、ワイルドブルーベリーが自生する土地とともに、生態系を崩さない農法や技術が代々受け継がれます。これにより一度壊せば取り戻すことのできない野生種が、今も大切に守られています。

5月、自生地が花で染まると、
受粉を促すミツバチを放ちます。
自然のままの農法に、
唯一持ち込んだミツバチの働きで
夏に見事な実りを迎えます。



Process

原料加工のこと

収穫後24時間以内に、
おいしさを冷凍保存。
確かな品質で出荷します。



加工工場で行われる
果実の洗浄工程は大きく分けて3段階。
泥などの汚れを落としながら
同時に異物も取り除きます。

収穫された果実は、その日のうちに近隣の加工工場へ運ばれます。ワイルドブルーベリーが最も風味を増すタイミングで摘み取った自慢のおいしさを逃がさないように、収穫から12~24時間のすばやさで個別急速冷凍(IQF)するためです。冷凍前後には収穫時に混じる未成熟の実をはじめ、葉や茎、小石などの異物を取り除く作業も徹底的に行います。加工される果実はすべて、生産者から農場名、収穫日時、重量などの情報を保存。トレーサビリティの面からも食の安全に取り組みながら、確かな品質の果実だけを北米産ワイルドブルーベリーとして世界へお届けしています。

Taste

風味のこと

小さなひと粒に、
野生種ならではの
濃い甘みと高い香り。

甘くて濃い、ワイルドブルーベリー独特の風味。

ワイルドブルーベリーの小さな粒には、過酷な自然を生き抜く養分がギュッと凝縮されています。これが濃い風味をもつ秘密。春の結実から徐々に熟していく果実は、収穫直前にたっぷりと夏の太陽に当たり、ぐんと甘みを増して完熟します。そのまま食べても調理加工しても、野生種独特の素晴らしい風味が楽しめます。

大自然にブレンドされ、奥深い風味が生まれます。



ワイルドブルーベリーの自生地には数種類の野生種が混在して自然のままに広がっています。そのため果実の色も、青や黒、赤みをおびた粒まで実にさまざま。風味が均質化するように改良された栽培種と最もちがっているのは、粒ごとに甘みと酸味の度合いが異なること。これらが入り混じって収穫される天然のブレンドによって、深みのある豊かなフレーバーが生まれます。

味も香りも栄養も、摘みたてのまま。しかもナチュラル。



完熟期を迎えて収穫した果実は、24時間以内に個別急速冷凍(IQF)。ひと粒ひと粒に、摘みたての鮮度とピークのおいしさを閉じ込めます。冷凍により劣化を止めた果実は、栄養価も最大限に高まる旬のまま。フレッシュ果実と変わらない自然の恵みが、季節を問わず楽しめます。ワイルドブルーベリーは、人工的な交配や遺伝子組み換えといった品種改良を一切行わないフルーツ。北米の大自然に育つ100%天然の恵みを、添加物を加えずにナチュラルなまま世界にお届けしています。



Power

健康効果のこと

神秘的な青い色。
そこに含んだ驚くほどの
抗酸化パワー。



 **アンチエイジングに注目のスーパーフルーツです。**

目の健康維持によいとされるブルーベリー。青い色素の中に豊富に含まれたアントシアニンの働きといわれます。この成分はポリフェノールの一種で、強い抗酸化物質です。ワイルドブルーベリーのアントシアニン量は栽培種よりも40%程多く、総ポリフェノール量は約2倍。食物の中でも群を抜く抗酸化力を誇ります。



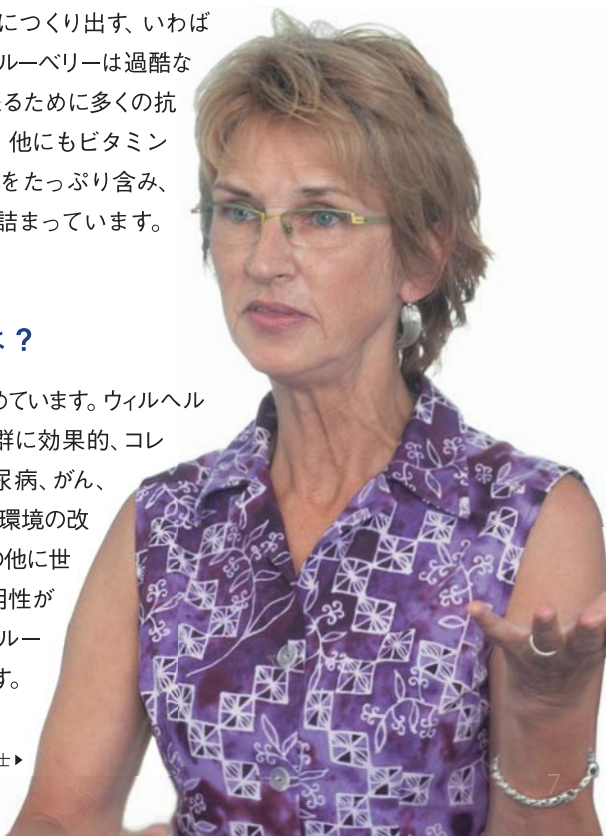
 **自生地の厳しい環境が、高い抗酸化力を生むヒミツ。**

植物は、強い紫外線や害虫などの外敵から逃げるできません。抗酸化物質は植物が身を守るためにつくり出す、いわば天然の防衛成分。ワイルドブルーベリーは過酷な自然環境の中にあり、生き残るために多くの抗酸化物質をつくり出します。他にもビタミンやミネラル、食物繊維などをたっぷり含み、ひと粒に多彩な栄養成分が詰まっています。

 **科学者たちが期待する抗酸化作用とは？**

ワイルドブルーベリーの抗酸化力は、科学者たちからも注目を集めています。ウィルヘルミナ・カルト博士によると、「夜間視力の向上やメタボリック症候群に効果的、コレステロールの低下に有効」との研究結果を導いているほか、糖尿病、がん、動脈硬化、脳卒中などの疾病に対する予防、記憶力向上、腸内環境の改善などに対して効果が期待できるという研究が進んでいます。この他に世界各国でさまざまな研究が進行中で、ワイルドブルーベリーの有用性がますます期待されるところです。下記ウェブページで、ワイルドブルーベリーの効能に関する詳細な研究発表資料がご覧いただけます。
<http://www.wildblueberries.com/health-research/>

カナダ農務・農産食品省 ウィルヘルミナ・カルト博士▶



Useful

調理加工のこと

野生種のもつ特性が、
ひとクラス上質な
おいしさを引き出します。

 濃厚な果実だから、フルーツ感豊かにアレンジできます。

色、味、香りが濃厚な野生種は、調理加工でブルーベリーの風味をしっかりと打ち出せるのが魅力のひとつ。濃い果汁はミルクやヨーグルトを色鮮やかに仕上げ、パンの生地に混ぜたり、パイのフィリングに使えば、深みのある甘みと酸味がバターと素晴らしいハーモニー。ジャムや料理ソースでは、コクと香りが豊かに際立つ仕上がりに。存在感のある食材としてアイデアが広がります。



COLD DESSERT

 焼いても煮込んでも、粒の形をよくキープ。

ワイルドブルーベリーは栽培種と比べて水分が少なく、実がよく締まっています。そのため加熱してもつぶれにくいのが大きな特長。

パンや焼き菓子などに使うと粒の形が残って見映えがよく、食欲をそそる焼き上がりに。煮込んでジャムなどに加工しても、歯ごたえが楽しめる食感に仕上がります。

SWEETS

 冷凍果実は、一年中、旬の風味の食材です。

摘みたての鮮度を保ったまま急速冷凍されるワイルドブルーベリー。冷蔵中に劣化が進むフレッシュ果実とはちがい、完熟のまま長期保存ができるうえ、常に安定した風味を保ちます。解凍すれば、いつでも新鮮なおいしさのまま。収穫から短時間での冷凍処理で、一年中、旬の味をお楽しみいただけます。

CHOCOLATE & CANDIES



BAKERY

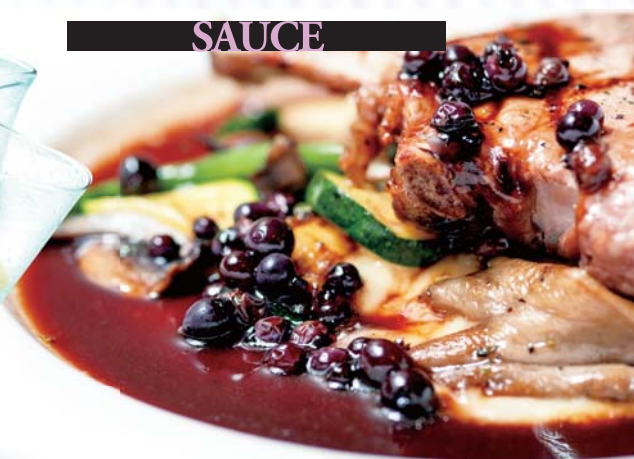


 栽培種より粒が小さく、キロあたりの果実数は約3倍。

ワイルドブルーベリーの粒の大きさは、栽培種の半分以下とかなり小粒です。1カップに入る果実は、栽培種が80～90個に対して、ワイルドブルーベリーは150個以上。重量あたりでみると、栽培種の3倍の果実数になることもあります。これがパンやスコーン、マフィンなどをおいしくする魔法。レシピ通りに計量しても生地粒がどっさり入るので、ひと口のおいしさが違います。



SAUCE



HEALTHY DISH

 おいしいうえに、高い健康効果が期待できます。

ブルーベリーの抗酸化成分は皮に集中しています。調理加工の際、小粒の野生種は栽培種よりも多くの果実数を使うため、それだけ皮に含まれる栄養成分を多量に摂取できます。おいしく食べながら健康をサポートできるワイルドブルーベリーは、世界にたくさんのファンをもっています。

DRINK



Line up

商品紹介

ワイルドブルーベリーは、
さまざまに商品化され、
世界中で愛されています。

北米の産地では、ワイルドブルーベリーを個別急速冷凍(IQF)するほかに、
ドライ、シロップ漬け、ピューレ、濃縮果汁、パウダーなどに加工して出荷しています。
それらを原料に、これまで世界中で数々の商品が開発されました。日本の商品の中から一部をご紹介します。



ワイルドブルーベリーは、北米の一部の地域でのみ生産され、産業化されている希少な食材。
新しいフード開発の余地は大きく、さらなる可能性を秘めています。

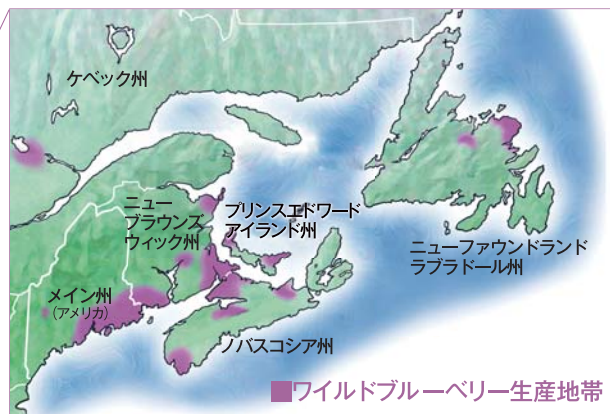
ワイルドブルーベリーをおすすめする10の理由

- 1 甘くて濃い風味をもつ上質果実
- 2 圧倒的な抗酸化力のスーパーフルーツ
- 3 ナチュラルなイメージが付加できる天然果実
- 4 絶対生産量の少ない野生種としての希少性
- 5 さまざまな食材とアレンジできる多様性
- 6 小粒で、キロあたりの果実数が多い経済性
- 7 生産農家と加工業者による徹底的な品質管理
- 8 品質劣化の少ない形態での出荷体制
- 9 安心をお届けできるトレーサビリティの確立
- 10 未来にわたり持続可能な農法による供給体制

About us

協会の紹介

私たちWBANAは、
北米のワイルドブルーベリーを
世界にお届けしています。



北米ワイルドブルーベリー協会(WBANA)とは

1981年に創設。カナダのワイルドブルーベリー生産者と加工業者で構成され、世界中でワイルドブルーベリーのプロモーションや研究活動を行っています。

カナダ産ワイルドブルーベリー 生産・加工業者及び輸入商社

ワイルドブルーベリーの主要加工業者は、カナダ東部にありすべての食品、飲料用のワイルドブルーベリーの個別急速冷凍 (IQF)、ドライ、ピューレなどの加工品を世界中に提供しています。取扱商品についての詳しい情報及び価格については、別紙リストの会社に直接お問い合わせください。

北米ワイルドブルーベリー協会

Wild Blueberry Association of North America (WBANA)

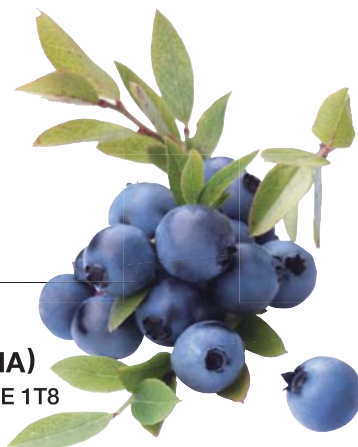
81 Woodmere Drive, Upper Kingsclear, New Brunswick, Canada E3E 1T8
Phone: 506-363-3606
E-mail: neri.vautour@nb.aibn.com

日本ウェブサイト

www.wildblueberry.jp

北米ウェブサイト

www.wildblueberries.com





Canada



北米ワイルドブルーベリー協会

www.wildblueberry.jp