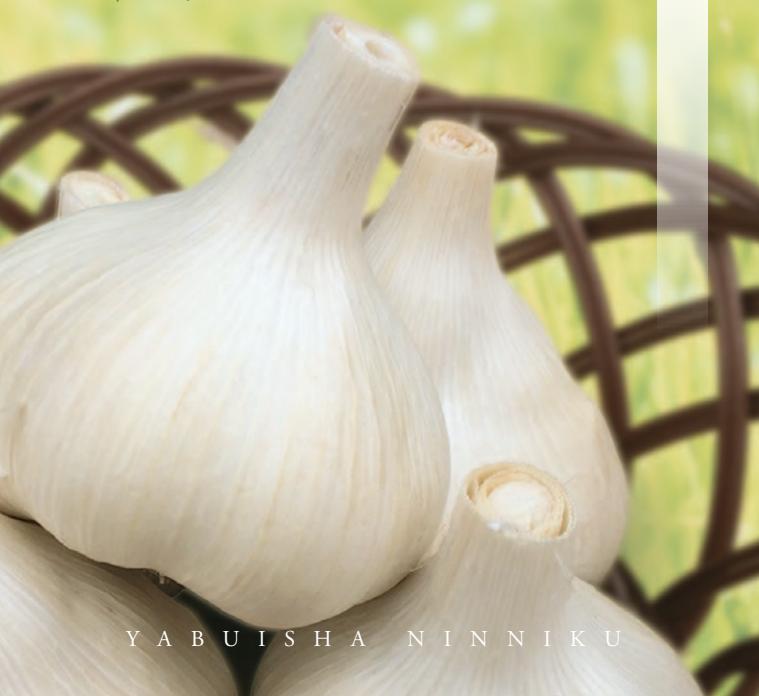


にんにくは国産の時代へ

兵庫県を新しい产地に

やぶ医者
にんにく
第健一康



国家戦略特区 兵庫県養父市

YABUIISHA NINNIKU

ホワイト六片



にんにくの最高級ブランド。
甘みが強く、マイルドな味わい。

1片の大きさ	旨み	甘み	辛み
大きい (1玉4~6片)	生でも強い	強い	ほど良い

金郷純白



辛みが強く、
にんにくらしい味わい。

1片の大きさ	旨み	甘み	辛み
小さい (1玉12片前後)	加熱すると 強くなる	弱い	強い

養父市は国家戦略特区に指定されています。

国家戦略特区とは、国が規制改革を進め、
養父市をモデル地域として民間事業者が
経済活動を実践するものです。

耕作放棄地の活用や農地の再生をはじめ、
6次産業化による雇用の創出、高付加
価値化による経済活性化モデルを構築し
ていきます。



お問い合わせ

ヤンマー・アグリノベーション株式会社

〒530-0014 大阪市北区鶴野町1-9 梅田ゲートタワー

TEL. 06-6376-6241 FAX. 06-6376-6224



養父の名医のごとく
江戸時代の俳人の松尾芭蕉の弟子である森川許六（もりかわきよりく）が編纂した「風俗文選（ふうぞくもんぜん）」という俳文集の中に「薮医者の解」という節があり、「世の中で「薮医者」という表現は、本来名医を現す言葉であつて、今言われている下手な医者のことではない。ある名医が但馬（たじま）の養父（やぶ）という所にひっそりと隠れるように住んでいて……。」と書かれています。

にんにくは、さまざまな病気や強壮、美容にも良いとされている作物。
「やぶ医者」のような名医でありたいという願いを込めて、「やぶ医者にんにく」と名づけました。

土地の人に治療を行い、死にそうな病人を治すほどの治療を行うことも少なくありませんでした。

栽培ごよみ

9月	土づくり
10月	植付け
11月	芽出し
12月	越冬
1月	
2月	
3月	
4月	雑草の管理 やぶ医者 葉にんにく
5月	収穫 金郷純白 やぶ医者 生にんにく
6月	収穫 ホワイト六片 やぶ医者 生にんにく
7月	乾燥 やぶ医者 にんにく 金郷純白 ホワイト六片
8月	やぶ医者 黒にんにく



地域の生産者を増やしながら、産地化をめざしています。



やぶ医者 黒にんにく

やぶ医者

やぶ医者 葉にんにく

やぶ医者

にんにく特有の
刺激臭がなく、
糖度が増えます。
抗酸化作用が
高まり、健康食の
側面が強い商品です。



やぶ医者 生にんにく

やぶ医者

にんにくよりもマイルドな味わい
で、香りがよく、やわらかいので
様々な料理で活躍します。

ホワイト六片

金郷純白

■ バラ・ムキ

※出荷時期・量などについては
ご相談ください。

■ 業務・加工用

■ 球

■ 小売業向け

やぶ医者 にんにく

ホワイト六片

金郷純白

収穫してから約一ヶ月乾燥させ
た一般的なにんにくです。
個性の違う、「ホワイト六片」
「金郷純白」をご用意。ぜひ一度
お試しください。

やぶ医者
にんにく
YABUISHA NINNIKU
第一康

「やぶ医者にんにく」は、
養父の豊かな自然の中
で育てたにんにくです。
みなさんの健康を考えながら

