

やぶ医者 にんにく

健康
第一

にんにくは国産の時代へ
兵庫県を新しい産地に



YABUISHA NINNIKU

ホワイト六片

マイルド

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

辛い

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

ヤンマーアグリイ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「薤医者の解」という一節があり、『世の中で「薤医者」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。

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。その評判は広く各地に伝わり、多くの医者や養父の名医の弟子となったといわれています。

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。

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 にんにく

YABUISHA NINNIKU

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

ラインアップ

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。
個性の違い、「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。

小売業向け

球

業務・加工用

バラ・ムキ

※出荷時期・量などについては
ご相談ください。

やぶ医者

生にんにく

ホワイト六片

金郷純白

収穫したての新鮮なにんにく。
みずみずしく、ジューシーで甘みが強いのが特徴です。

やぶ医者

葉にんにく

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。

やぶ医者

黒にんにく

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。

