



green Raisin シルクロード・レーズンは、 オアシスの味

まほろば主人

皆様、真夏の炎天下、北海道でも連日 30 度を越す暑さ、お見舞い申し上げます。しかし、世界には、まだまだ暑い地が沢山あるんですね。50 度！！びっくりしませんか。トルファンがそうです。道路は、70 度にも上がり、ゴム靴は融けてしまいます。日中は休み、朝と晩に働くしかありません。

この「シルクロード」と聞けば、45 年ほど前、NHK 放映のドキュメントシリーズが、喜多郎のテーマ音楽とともに、蘇って来ますね。そして「敦煌」「楼蘭」など井上靖の薫り高い文学により、未だ見ぬ大砂漠のオアシスを夢見た方がどれほどいらっしゃるのでしょうか。古都奈良の正倉院御物も、1500 年も前、その果てし無く遠い街道を、駱駝の背に載って、辿り着いたものです。

そんなロマンを駆り立てる夢のオアシスも、無残に砕くかのような惨状が、今拡がっています。中国による「同化政策」。チベット、ウイグル、モンゴル少数民族の、長い歴史によって培われた独自の言語や文化、風習が、大国の人権弾圧によって奪われ、踏み躪られています。漢民族への帰属を迫られ、120 万人が拷問され殺戮されたというチベットの現状も、耳に新しいのです。今なお、ダライラマ法王は故郷ラサのポタラ宮殿に帰られません。また、ウイグル人による、反対

暴動も頻繁に各地で起こっているようです。

こんな時、ウイグルを故郷に持つ神山オスマン・ハリダさんご夫妻とご縁を得ました。日本に憧れ、日本で学び、日本で働き、ついに日本に帰化されました。しかし、いつも心は故郷トルファンのこと。家族や知人のことを想うと、心が痛みます。

そんな折、故国と日本を繋ぐ架け橋として現地特産の「天然グリーンレーズン」を輸入して販売されることになりました。その素晴らしい内容は、解説をご覧ください。少しでも、神山さんご夫妻の助けになって、祖国復興のために、力添え出来たならと思うのです。

みなさまも、シルクロードの味を、一粒の干し葡萄から感じられて、いつまでも心のオアシスが消え去らないことを、伴にお祈り致しましょう。



まほろば 宮下様

はじめまして。
シルクロード(株)のハリダと申します。



神山オスマン、ハリダ夫妻

トルファン出身で 10 年前に日本に来て、四年前におかげさまで帰化をして今は日本人として暮らしています。

トルファンはとても暑いですから、“地獄みたいに暑い”と言う人もいます。でも地元の農家たちからみたら、この暑さは宝物で、そのおかげで世界でもっとも美味しいぶどうが出来上がるんです。そんな美味しいぶどうを日本の皆様に食べていただき、地元と日本の間の架け橋になりたいという思いで、会社を立ち上げて頑張っています。



今回、弊社にご紹介したかった商品は「天然グリーンレーズン」と言われていまして、完全に無添加、無農薬のグリーンレーズンで、一般的に売られているグリーンレーズンと味も色も粒の大きさ

突然のお電話
でしたが、話をちゃんと聞いてくれてありがとうございました。主人と二人とも新疆ウイグル自治区トル

も違って、製造方法としては春から秋の収穫までお水と天然肥料しか使っていない、本当に出来たままのグリーンレーズンです。

一方、普通のグリーンレーズンはジベレリン処理（種無しブドウにするため）をして、秋には政府がすすめている速乾剤を使って、干し部屋の中で、二週間まで干して出来上がったレーズンです。勿論、それも悪いとは言えません。ただ、天然グリーンレーズンの方がもっと安心してお客様におすすめ出来ると思います。

ちなみに、このぶどうは約 40 日間で作って干して出来るんです。



左がハリダさん

今のところ有機認証は取っていませんが、農業検査結果と放射能検査結果があります。送ったように 200g 入り小袋と 4kg×3/12kg 入りの業務用の二種類あります。是非、検討して下さいたら幸いに思います。宜しくお願い致します。

2015-7-6 神山 ハリダ



従来の商品との違い

普通のグリーンレーズンとこちらの自然乾燥のグリーンレーズンは、いずれも同じ種なしぶどう（トンブソンシードレス種）になりますが、大きな違いは下記のとおりです：

●普通のグリーンレーズン及びレーズン

1. 生のぶどうの段階で、ジベレリン処理（種無しにする処理）を行っています、ぶどうの実を従来より大きくする作用もあります。
2. 完熟したぶどうができ、日陰干しする前に活性ソーダにつけてから干します。これにより日陰干しに約 40～50 日かかるところを、最短 2 週間まで短縮できます。粒が大きくなっている一般のグリーンレーズンはこれに漬けないとなかなか乾燥できない。

一方、伝統的な自然乾燥法による「風の干しぶどう」、2000 年もの間続けられてきた伝統製法によるもので、**ジベレリン処理を行わず、活性ソーダにもつけず、完熟したぶどうをそのまま日陰干しし、風に任せっぱなしで作るのが大きな特徴になります。**

ジベレリン処理をしていないためにぶどうの実が普通のグリーンレーズンに比べ比較的小さいが（約 2/3 分の 1 の大きさ）、これが自然な大きさと、味も本来の味がそのまま生きています。さらに、活性ソーダにつけていない分、色には少しばらつきがみられますが、これこそ本来の色で、自然である証です。風のみで作っているということです。完全に無添加・無農薬といえるものです。

●製造工程

乾燥された原料 → 枝除去 → 小石など除去 → その他雑物除去 → 色選別 → エアーシャワー → 粒の選別（未熟のものや極小粒など除去）第一次目視選別 → 第二次目視選別（味や色の悪いもの、乾燥が不十分なもの） → 最終検査 → 包装 → 政府検疫検査局員による検査 → 合格 → 輸出・出荷

高さ 5,000m 級の天山山脈からの雪解け水を使用 そのまま飲んでも美味しく、大変ミネラル豊富と知られている。



農薬や化学肥料など一切使わず育てた完熟したぶどうを、一つ一つ丁寧にカットする。このころ、畑の中の気温は 45 度を越える。



これが、日陰干しを行う干し部屋（チュンチャ）です。ロバ車で畑からここまで完熟したぶどうが次々に運ばれてきます。



写真（左：社長の奥さん、右社長の妹さん）：ロバ車で運ばれてきた美味しいぶどうを、何も漬けず、そのまま一房づつ棚にかけてゆく。



太陽の光に直接当てず（天日干しせず）、様子を見守りながら、隙間から入ってくる微妙な光や風に任せて約 40～50 日日陰干する。

これが 40～50 日後の出来立てのもの（この時はまだ枝についている状態）。ぶどうの緑色やフレッシュな味がそのまま残った干しぶどうの出来上がり！今度ここから一房づつ丁寧に収穫してゆく、これが原料になります。



枝や収穫の段階で入っていた小石などをそれぞれ枝除去機、重量選別

機などでひとまず選別します。この写真はその後に行う色選別機です。色など悪いものを省く。

ここが最も大変な作業で、小粒なものを一つづつ人の手で丁寧に目視選



別しなければなりません。一回、二回、三回と繰り返し選別を行います。一日、一人が頑張ってせいぜい 30 kg 程度、一日に 10kg の時もあります。

最終検査が終わり、今度政府の検疫検査局員が検査に来ます。輸出相手先が日本であるだけに厳しく検査され、科学的な検査などクリアしたもののだけに輸出出荷となるのです。

