

JAふじ伊豆協力 SDGs な旬の変わり風呂
生姜の効能が凝縮された親株を再利用！

「ヤマツ葉ショウガの湯」

物販や展示ブースもご用意！入ってポカポカ！食べて美味しい！知って楽しい！

2022年12月26日(月)～1月31日(火)

箱根の小涌谷に位置する箱根最大級の本格日帰り温泉 箱根小涌園 元湯 森の湯(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297、支配人:松山 元信 以下:元湯 森の湯)では、「JAふじ伊豆」(所在地:静岡県沼津市下香貫字上障子415-1)協力のもと、箱根西麓三島野菜として認定を受ける“食感が柔らかく、辛みがマイルドな”ヤマツ葉ショウガの種ショウガの親株を使用した「ヤマツ葉ショウガの湯」を12月26日(月)より開催いたします。

元湯 森の湯では、「SDGsの観点から食品ロスを少しでも減らし、市場に出回らないものを最後まで有効活用するとともに、地元の旬の恵みを広く知っていただくこと。」を目的に、SDGsな旬の変わり風呂を定期的に行っており、2022年も「曾我の梅湯」、「生おからのしっとり湯」などを開催し好評をいただきました。

今回使用する種ショウガとは、前年度に栽培していた生姜を地中に埋め続けたもので本体を親株、そこから発芽した部位を子株と称します。生産者が12月頃に種ショウガを掘り起こした後、選別し育成、翌年の8月頃に収穫します。しかし、育成の際に使うのは子株のみで、親株はこれ以上発芽しないため廃棄されてしまいます。ですが、そんな親株こそ香りが高く、湯に浸せば“ザ・ショウガの湯”をお楽しみいただけると考え、温泉として再利用いたします。

湯の効能も多く、「血行促進による冷え対策・消化促進による便秘対策・肩こり、腰痛など痛みの緩和・抗菌、抗ウイルス作用・鎮静作用によるリラックス効果・集中力、記憶力を高める効果」※1が期待されます。

今年の冬も、大幅な冷え込みが予想されるため、冷え切った身体を芯からポカポカにしてくれる「ヤマツ葉ショウガ」は強い味方になってくれることでしょう。

さらに、元湯 森の湯の売店にて“ロス野菜をテーマに地域農業の情報を発信する”イベント団体「サルベジー」が生産するヤマツ葉ショウガのはじかれ部を原料にした商品の取扱い、SDGs な取り組みを知っていただける特別展示ブースを開設いたします。

この冬は、入ってポカポカ！食べて美味しい！知って楽しい！の3拍子が揃った「ヤマツ葉ショウガの湯」を体験するため元湯 森の湯へお越しください。

元湯 森の湯では、SDGs の観点を取り入れた地元名産品とのコラボを通して、多くのお客様に地元の旬の恵みとSDGsの取り組みを身近に感じていただけるように引き続き変わり風呂を開催して参ります。

※1 情報提供元: JA ふじ伊豆



箱根西麓地域の「ヤマツ葉ショウガ」



使用する種ショウガの親株



元湯 森の湯

SDGs な変わり風呂「ヤマツ葉ショウガの湯」開催概要

- ◆開催場所:元湯 森の湯 陶器風呂
- ◆開催期間:2022年12月26日(月)~1月31日(金)
- ◆休館日:なし
- ◆営業時間:終日 11:00~22:00(最終入館 21:30)
- ◆入場料:大人 1,500円 / こども(3歳~小学生) 1,000円 (税込)

物販・展示ブース概要

- ◆開催場所:元湯 森の湯 入場エリア内 売店
- ◆開催期間:2022年12月26日(月)~1月31日(金)
- ◆営業時間:終日 11:00~22:00(最終入館 21:30)



ヤマツ葉しょうが「旨い醬」



ヤマツ葉しょうが「砂糖煮」



三島モリンガのリーフ

イベント団体「サルベジー」

「サルベジー」はスペイン語でサルー！（健康、乾杯の意味）と動物のサルの重ね合わせ。ベジーはベジタブルの略。箱根西麓野菜や三島市の野菜を中心に「(フード)サルベージ」を根っこから見つめて、野菜が流通に乗る前の段階からロスを考えたいと思い活動する、デザイナー／フォトグラファーのチーム。

さまざまな理由で出荷できなくなった「はじかれ野菜」の販売・農家さんと地元野菜のプロモーション・収穫体験や料理教室の開催・加工品製造などを行っています。



ヤマツ葉ショウガの概要

三島市塚原「ヤマツ」エリアで古くから栽培される葉生姜。大変な手間と、時間を要するため現在では生産者 6 人のみで種を継いでいる、希少な作物です。

青果としての旬は 7 月・8 月と短い期間ですが、今回温泉として使用したり、加工品として利用したりと、捨てる場所のない素材として注目されています。



<リリースに関する報道関係者からのお問合せ>

藤田観光株式会社 箱根小涌園ユネッサン 営業課

田中 太郎・神野 天洋・小畑 康紘

TEL: 0460-82-4126(代) 0460-82-4122(直通) / FAX: 0460-82-4135

Email: press-yns@kowaki-en.com