

07



海沿いの畑で栽培されるわけぎ。海からの照り返しが、生育に好影響を与えている



1株1株、手で抜き取り収穫。子孫繁栄の縁起物として、古くから関西地方を中心に食されてきた

わけぎ

広島県三原市

瀬戸内のあたたかな
日差しを浴びた、
栄養分豊富な「広島わけぎ」

全国シェア60%を占める広島わけぎ。 佐木島が誇る特産品。

明治初期から、尾道市や三原市東部沿岸地域および瀬戸内海の島々を中心に栽培されてきたわけぎ。温暖な気候と水はけの良い砂質の土壌で、年間に約400トン以上を生産。全国シェア60%を占める日本一の産地だ。ビタミンやミネラルなど栄養分が豊富で、「広島わけぎ」のネーミングで全国に届けられ、ブランドとなっている。2007年に脱サラし、三原市の佐木島で実家のわけぎ栽培を継承した山下真一さん。現在は年間約8トンを生産し、農協を通じて関西市場へ出荷している。収穫期は10月から5月上旬で、球根を植えてから、夏場は2ヵ月後、冬場は3~4ヵ月後に収穫。「広島わけぎは、佐木島が誇る地場産物です」と山下さん。佐木島の宝を絶やさないよう、次の世代に受け継いでいく。

生産者はコチラ



山下 真一さん

おすすめレシピ

わけぎのチヂミ

レシピ考案：料理研究家HIROMI



材料 (2人分)

わけぎ(小口切り) …… 1束
小麦粉 …… 1カップ
水 …… 150~200cc
卵 …… 1個
塩 …… 小さじ1
たこ(小さめ ぶつ切り) …… 適量
油 …… 適量

作り方

- ① わけぎを小口切りにし、水気をとる。
- ② ボールに小麦粉、水、卵、塩を入れ、たこを入れてよく混ぜる。
- ③ フライパンに多めに油をひき、円形に流し入れ、両面をカリカリに焼く。焼くときに押さえつけながら焼くとよい。