

8月下旬～
11月下旬



土臭さがなく、
サッパリした
辛くて繊維がやわらかい
高原生姜。



10

高原生姜

広島県府中市



池田さんが特殊肥料で栽培している、手入れが行き届いた8アールの畑



念入りに水洗いされ、出荷に備える高原生姜。高値で売れる収益性の良さが魅力

栽培一年目ながら、 品質も収穫量も上々の出来でした。

標高が高く、昼夜の寒暖差が大きいことから、「高原生姜」の栽培に適した府中市上下町。特産品化を目指し、2016年に高原生姜上下生産者協議会を設立し、現在28名が特殊肥料での栽培に取り組んでいる。その一人が池田博信さん。8アールの畑に作付けている。種生姜を5月上旬に植え付け、9～10月に収穫。2017年の収穫量は1.2トンド、1株の平均が1.2～1.3kg、最高が1.5kgと化学肥料や農薬不使用での栽培としては大きく育った。「種量の3倍が収穫量の目安といわれているので、種300kgにしては上々の出来でした」と池田さん。最も気がかりだったのが、害虫被害。害虫対策をしっかり施せば、もっと早くから収穫できるのではと期待する。

生産者はコチラ



池田 博信さん

おすすめレシピ

新生姜の甘酢漬け

レシピ考案：高原生姜上下生産者協議会



材料 (2人分)

新生姜 …………… 250g
〈漬け汁〉
だし汁(昆布) …… 180ml
酢 …………… 150ml
砂糖 …………… 100g
塩 …………… 小さじ1

作り方

- ① 新生姜はスプーンなどを使って皮をこそげ取り、繊維に沿って薄切りにする。鍋にたっぷりの湯を沸かし、新生姜を入れてさっと茹で、ザルにあげて茹で汁をきる。
- ② 鍋にだし汁を入れて沸騰直前まで温め、火を止めて酢、砂糖、塩を加え、よく混ぜて砂糖を溶かす。
- ③ 保存容器に①を入れ、温かいうちに漬け汁を加える。