

11月～
1月上旬



11

明治ごんぼう

岡山県井原市

粘土質の赤土から
夫婦で掘り出す、
太くてやわらかい
高品質のごぼう。



ごぼうは水はけが悪い畑では育ちにくいので、傾斜のある畑が栽培に適している



掘りたての明治ごんぼう。連作に弱いので、同じ場所では4～5年に1度しか収穫できない

きめの細かい肉質で
香りが良く、ごぼう本来の味が楽しめます。

標高約400メートルの準高冷地、井原市芳井町明治地区に広がる粘土質の赤土畑。ここで、江戸時代にはすでに栽培されていたのが、香りが良くてやわらかいという特徴を持つ「明治ごんぼう」。粘土質の重い土の中で、じっくりと力強く育つため、肉質のやわらかさ、香りの高さ、日持ちの良さに優れる。粘土質の畑からごぼうを収穫するのはひと苦勞。5年前から本格的に農業に従事している橋本誠治さんは、従来の鋤ではなく、特殊な長い2本の爪を付けた重機を操って、ごぼう付近の土を掘り起こす。土の中からごぼうを抜き取るのは、妻の久恵さん。夫婦で力を合わせ、高品質の明治ごんぼうを守っている。

生産者はコチラ



橋本 誠治さん・久恵さん

おすすめレシピ

明治ごんぼうのポタージュ

レシピ考案：岡山県立井原高等学校 家政科フードデザイン類型



材料 (2人分)

明治ごんぼう・・・20g	塩こしょう・・・少々
たまねぎ・・・24g	
ご飯・・・・・・・・4g	〈チップ〉
水・・・・・・・・50cc	明治ごんぼう・・・10g
固形コンソメ・・・2g	薄力粉・・・・・・・・適量
牛乳・・・・・・・・50g	揚げ油・・・・・・・・適量
バター・・・・・・・・4g	塩こしょう・・・適量

作り方

- ① 鍋にバターを溶かし、たまねぎを炒める。※弱火でしっかり炒める。焦がさず、じっくりと。
- ② ①のたまねぎがしんなりしてきたら、ごぼう、ご飯、水、固形コンソメを加えて、ふたをして具材がやわらかくなるまで煮る。
- ③ ごぼうとご飯が柔らかくなったら、粗熱を取ってミキサーに移し、なめらかになるまで攪拌する。
- ④ ③を鍋に戻し、牛乳を加えて温め、塩こしょうで味付けする。
- ⑤ ごぼうのチップを作る。下ごしらえした明治ごんぼうの水気をよく切る。キッチンペーパーを敷いたバットの上で少し乾燥させてから薄力粉をまぶし、160℃に熱した油で揚げ、当て塩をする。

※ 固形コンソメは商品によって塩分濃度が違うため控えめに使用し、塩こしょうで味を調整してください。