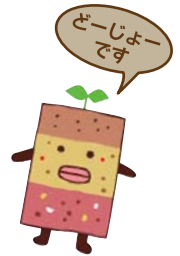


Farm products

農産物

管内の 農産物

佐伯区湯来町のタラの芽



独特の香りとおろ苦さが人気

一足早い春の息吹

佐伯区湯来町のタラの芽を紹介いたします。



出荷を直前に綺麗に揃ったタラの芽。しっかり管理されたタラの芽は35〜40日でお荷を迎えます。



佐伯区湯来町では、畑で育てたタラの木をひと芽ごとに切断した「穂木」を発泡スチロールの箱に隙間なく並べて萌芽させる、ふかし促成栽培に取り組んでおり、自然のタラの芽より一足も二足も早く市場へ並びます。湯来町のタラの芽「徳島在来」の栽培は昭和62年に始まり、平成8年から湯来町農事研究会山菜(タラ)部会で取り組み、湯来町の特産として名を馳せた最盛期から15年以上が経過したところです。現在、収量は減少傾向にあり、産地としての元気をとりもどすためにも、生産者一人ひとりのがんばりが求められています。

平成8年より栽培に取り組む木元さんのタラの芽は、1月中旬から3月下旬まで出荷が続きます。「現在出荷している1年生の



〈食材提供者〉

佐伯区湯来町 木元 千鶴さん

木は、芽が充実しており出来がとても良くL・M規格が多くを占める」とよろこぶ木元さんですが、その裏には前年の経験を踏まえ肥培管理をはじめ、雑草に弱い1年木を守るためマルチを使用したり、日当たりや水はけ管理などの徹底した取組みが。さらに、全国の産地で問題になっている立枯病対策や、木の更新期間を延ばすための方策を検討するため営農指導員による勉強会も定期的に実施し、湯来町に相応しい栽培方法の確立も目指します。「湯来町でタラの芽を栽培することを誇りに、みんなががんばってきた。産地として元気をとりもどすためにも、まずは自分から！昨年以上の出荷を目指したい」と木元さんは前向きに話します。天ぷらが定番となる山菜の王様「タラの芽」ですが、ゴマ油の風味が食をさらにすすめる「タラの芽菜ごはん」でぜひお試しください。

タラの芽菜飯

春の風味を楽しむ
混ぜご飯

材料(4人分)

- ・タラの芽……………1パック(6本)
- ・ごま油……………大さじ1/2
- ・塩……………少々
- ・シラス……………大さじ2
- ・いりゴマ……………大さじ1
- ・ご飯……………茶わん4杯分

作り方

- ①タラの芽は小口切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れて熱し、タラの芽をさっと炒め、塩で味付けし、シラス、いりゴマを合わせ火から降ろす。
- ③熱いご飯に②を混ぜ合わせる。

(制作：イーファム)

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

