

“食の桃源郷おきたま”「おきたま旬の食材産地見学会」が開催されました！  
今回の食材は「おかひじき」

9月13日、南陽市和田にて「おきたま旬の食材見学会」が行われた。今回の食材は置賜の伝統野菜である「おかひじき」の生産地を訪ね、JA山形おきたま 南陽おかひじき部会部会長（土屋清氏）におかひじきについての説明を受け、最後は試食会にて生産者を囲みおかひじき料理に舌鼓を打ちました。

『おかひじき』



① 概要・特徴(※1)

- ・おかひじきはアカザ科に属する一年草で、おかひじきの地理的分布は広くヨーロッパ、ロシア・中国の塩分の多い乾燥地とサハリン、朝鮮半島、日本などの海岸部に自生している。おかひじきを野菜として栽培するのは日本あり、日本原産の野菜といえる。
- ・おかひじきの葉は濃緑色、円柱形、多肉質で互生。若くて柔らかい茎葉部を食用とし、ミネラル（カリウム）、ビタミンA、ビタミンCなどを多く含み、特有の歯ざわりがある。一般には、おひたしで食べることが多いが、サラダや炒め物、汁の実としても利用されている。
- ・山形県では、江戸時代の初め頃、最上川の船便により種子が内陸に伝えられ、現在の南陽市で栽培が始まったとされる。現在、おかひじきは『山形おきたま伝統野菜』に認定され山形県を本場とし、全国で名を広め、定着しつつある。
- ・「JA山形おきたま南陽おかひじき部会」は南陽市梨郷地区の生産者を中心に8人で組織され厳冬期を除き周年栽培し、年間生産量60tを誇る生産部会である。その活動は昭和52年の設立から始まり、自家用に露地で栽培していた「おかひじき」を全国に売り出そうと、消費宣伝活動（市場関係者へのPR、スーパーでの試食会など）を行ってきた。また雨除け栽培の導入、花芽分化を抑制する電照栽培技術を開発し生産を拡大してきた。

② 購入方法等

- ・農協あて直接連絡：JA山形おきたま生産販売部園芸課 0238-57-4793
- ・地元農産物直売所（JA愛菜館） ※1 置賜総合支庁作成資料からの引用

《一口メモ》

- ・種まきから1ヵ月ほどで収穫され、JAを通し市場外へ直接出荷される。
- ・年に同じ畑で5～6回程度収穫され、収穫量は年間60t。
- ・無農薬で有機たい肥を中心に栽培し近隣の学校給食にも提供されている。
- ・クセもなく食べやすい。・しゃぶしゃぶで食べるのが人気となっている。



《試食会の様子》

「おきたまの味のサポーター」の調理による試食会も開かれました。メニューとして「おかひじきのみそマヨネーズ和え・おかひじき入り卵寒天・おかひじきののり巻き・おかひじきのナムル」の4品が振る舞われ、生産者を囲み積極的な情報交換が行われました。すべての料理において、「おかひじき」の美しい緑色が料理に映え、シャキシャキとした食感がとても歯触りよく、どの料理法にもマッチしていました。



参加者：需要者15名 生産者8名 行政16名 その他6名 総勢45名（考える会から古山・近藤・黒沼・田中が参加）

承認	検討	作成
早坂	揚妻	黒沼