

○「むらやま旬の食材産地めぐり」が開催され、4か所のほ場を見学しました。

10月26日に23年度むらやま旬の食材産地めぐりが開催されました。山形各地の料理需要者16名が参加し尾花沢の南沢かぶ・大石田の自然薯・河北のリーキ（ネギ）・山辺のサマーティアラと4か所のほ場を視察し食材の説明や情報交換を生産者の方々と行いました。昼食はレストランカノにて紅花若菜を使用したランチに舌鼓を打ち、参加者同士での積極的な意見交換も行われていました。

南沢かぶ

基礎情報（当日配布資料より）

由来は不明。根部はだいこんの形状に似ており、地上部、地下部ともに紫がかった赤色をしている。根の内部にも色素が入り、肉質は硬い。漬物用として利用され、主に尾花沢市等で栽培されている。

《お問い合わせ先》

道の駅尾花沢 花笠の里ねまる TEL0237-24-3535

花笠産直「花野果（はなのか）ハウス」

（有）あべ農園直売所 TEL0237-25-3785

《価格》 300/kg程度(税込)



畑での様子

《一口メモ》

20年前から栽培しており、主に漬物の材料として使われるが、農家では薄くスライスし、砂糖・酢などの味付けで食したり、味噌汁の具材などに使用したりと知られていない調理も多く、食材として様々な可能性をもった食材といえる。8月末に種まきをし、10月末に収穫される。

自然薯

基礎情報（当日配布資料より）

長芋の4～5倍の強さの粘りがあり箸でつまみ上げることができる。古くから漢方薬や免疫力のアップで風邪予防などに優れた効果があるといわれている。カルシウム・鉄分・リンなどのミネラルやビタミンB1・B2、ビタミンCが豊富。主に大石田横山地区・田沢地区で栽培。銀山の旅館等への業務用出荷の実績あり。

《お問い合わせ先》

あったまりランド深堀 虹の館 TEL0237-35-5055

大石田町新作物開発研究会事務所 会長 海藤 明

（有限会社 明電）TEL0237-35-2316 HPあり

《価格》

1～1.1 kg 1～2本入り化粧箱 3,000円

1.5～1.6 kg 2～3本入り 4,500円

2～2.1 kg 2～3本入り化粧箱入り 6,000円



すり下ろしたのも販売されている



《一口メモ》

掘り取りは11月中旬から行い、雪により掘れないものは雪解け後収穫し雪室で保存される。栽培には土づくりからこだわり、専用シートや山砂を使用することで土壌が若干違う場所でも同じ品質で提供できる。そのため通年通して価格・出荷・品質ともに安定して行うことができる。天然ものにくらべ灰汁が少なく、真っ白な自然薯ができ、そのうえまっすぐ育つため無駄なく使用することができるものメリットである。直販売（ネット販売）も可能でメニューに取り入れる場合は業務用価格で提供するそうです。

承認	検討	作成
早坂	揚妻	黒沼

リーキ

基礎情報（当日配布資料より）

ユリ科の野菜で、地中海沿岸原産の野菜。フランス名はポアロー。西洋ネギ、ニラネギとも呼ばれる。ネギのように円筒形の白い部分を煮物、スープ、サラダ等として利用される。軟白した白い部分が太く短く一見すると下仁田ネギに似ているが葉の部分が平らにつぶれている。紀元前からギリシャ・ローマで知られローマの暴君ネロの声をよくするために油漬けにしたリーキを食べていたとも伝えられている。

《お問い合わせ先》

J A さがえ西村山河北ねぎ組合の部会員 10 名で今年から試作。

購入については生産者への問合せ



種うえから 2 カ月のリーキ

《一口メモ》

化学肥料・農薬不使用で肥料は有機肥料のみを使用し栽培されている。試作につきホワイトタイガーの栽培方式を適用している。病気に強いが肥料を多く必要とする。写真は 6 月に植えた 2 カ月ほどで出荷の時期をむかえる。この農家ではリーキの他にチコリなどのイタリア野菜も栽培している。

サマーティアラ

基礎情報（当日配布資料より）

山形県が開発した四季成り性いちごの新品種。四季成り性品種とは「とちおとめ」・「あまおう」等の一季成り性品種とは異なり冬期の加温により周年収穫が可能な品種。ただし、現地では夏秋期を中心に収穫されている。果実は円錐形、果肉は鮮赤色で光沢があり問題となりやすい高温時も果実が大きく日持ち性に優れる。主にケーキ等の業務用途向けに利用されている。村山地域では山辺町を中心に寒河江市・東根市でも生産されている。

《販売先》 山形丸果など

《価格》 秀品 L 玉で 900 円/300 g パック（税込）



《一口メモ》

国産の業務用として夏と秋の 2 度収穫される。山辺の涼しい気候と豊富な沢の水を用いたクラウン冷却方式を採用することでより生産量が上がり、これまで国産品が出回らない時期にも国産品を使用できるのがメリットである。フリーズドライにしパウダー状にした商品も開発しその活用化も検討しているとのこと。

参加者： 総勢 16 名・考える会から早坂・矢口（四山楼）・佐藤（のゝ村）・田中が参加

承認	検討	作成
早坂	揚妻	黒沼