



- ❶ 農事組合法人朝国農業生産組合の拠点。すぐ近くに朝国しょうがのほ場がある。
- ❷ 土の表面からひょっこりと顔を出すしょうが。しょうがの種は手のひらほどのサイズで、横に横に身を伸ばしていく。
- ❸ 葉が元気いっぱいに生い茂げる9月のしょうが。27mの畝4本にびっしりと植えられている。
- ❹ このプロジェクトのメンバーの皆さん。



特集

ピリリッ!!と辛~い 朝国しょうがいかですか

— クイズに挑戦! —
 湖南市の伝統野菜5つはなんでしょうか?
 答えは次のページに掲載しています。

湖南市の伝統野菜である朝国しょうがは、約220年前の江戸時代から昭和中期まで、朝国で栽培されていた記録が残っています。大正時代の中期頃には、原因不明の病菌に侵され、徐々に生産量が減っていきました。昔は、天秤棒を担いで、徒歩で甲賀、日野の方面まで行商し現金収入を得ていたそうです。

朝国しょうがは、一般によく知られている大しょうがとは対照的な小ぶりの小しょうがで、生姜漬(紅しょうが)や生姜味噌として加工されていたほか、しょうがの葉は風呂に入れ、薬湯としても重宝されていました。そんな朝国しょうがですが、現代では農業の近代化の流れとともに生産は途絶えています。今回、湖南市の5つある伝統野菜の中で唯一、復活できていない朝国しょうがの復活に取り組み農事組合法人朝国農業生産組合を取材しました。

上西さん「もともと弊社では近江の伝統野菜を漬物にするというコンセプトを持っていましたので、地元で伝統野菜を復活させ、漬物にすることにやりがいを感じていました。また、これまで漬物にすることがなかったしょうがにチャレンジできたことも良かったと思

「朝国しょうがの漬物のお話を聞きました。今回、朝国のしょうがを漬物にされた思いをお聞かせください。」



株式会社やまじょう
上西 宗太さん

「出来はいかがですか。」「何度も試作を重ね、これまでにない商品に仕上がりました。弊社の得意とする甘酢に漬けたピリッとした辛味とさわやかな後味が特徴の漬物です。」

「今後継続していければと思います。この地域が生んだ新たな特産品になることを願っています。」



農事組合法人朝国農業生産組合
理事 坂 傳幸さん

- 1 株式会社やまじょうへ出荷前の束にまとめられたしょうが。昔は採れたままを束にして、Kg単位で売り歩いてきたのだそう。
- 2 テレビの取材を受ける坂さん。朝国しょうがについて詳しく説明されていました。



農事組合法人朝国農業生産組合の理事でしょうがの復活プロジェクトの中心メンバーである坂傳幸さんは、子どもの頃、家庭で食べたしょうがの記憶と重ねて、朝国しょうがについてこのように話します。

坂さん「私が小さい頃は、夏になると薄くスライスしたしょうがを甘酢につけたものをよく食べていました。夏の暑い時期に食べると食欲が出る。やはり薬味として食べていたのでしょうかね。朝国しょうがは坂さんにとっては思い出の味。」

復活させたいと思ったきっかけはと聞くと「私どもの組合ではお米と麦と大豆しか生産していません。野菜の生産にも取り組む必要性を感じていたところに、湖南市の伝統野菜で唯一、復活していない朝国しょうがを復活させてみないかと市から誘いを受け、それならば、とチャレンジしてみることになりました。」

朝国しょうがを育てるには、種しょうがを土に入れてから土を乾燥させないことが大切で、土の水分量を調節する必要があります。芽が出て茎が大きくなった頃には、その独特の香りに寄せられてか、夜盗虫やコナガといった害虫がつくようになるため、その駆除と雑草の処理に手がかります。また大きく育った



▲10月16日から山上本店で数量限定で販売しています。

クラウドファンディングで支援を募ります。

大正時代の病害で途絶えた種しょうがの保存にもチャレンジします。朝国地域の伝統を引き継ぐための取組に支援してください。

現金でも可能です。(地域創生推進課まで)



(クラウドファンディングサイト)

しょうがを収穫すると一日と持たずに変色が始まるため、保存には特に気を使います。温度は15度が適温、湿度は80%程度に保つ必要があります、鮮度が命。保存方法はしょうがを水につけて新聞紙でくるみ、ビニール袋に入れるとよいようです。これだけ手間がかかるので、なかなか農家で栽培されにくい理由が分かります。

収穫の手ごたえはと聞くと「通常、種の量に対して3倍〜4倍収穫できなければいけないが、今年は、予想以上にできています」と笑みを浮かべながらも、「来年、再来年と同じように収穫できるかはわかりません」と一喜一憂する様子も。

「今年収穫したしょうがは、そのほとんどを株式会社やまじょうさんで漬物にしてもらいます。ぜひ市内外問わず朝国の伝統野菜、朝国しょうがの漬物を食べてほしいです。」

課題は保存と販路です。昔、朝国地域の人が甲賀地域でしょうがを売り歩いたように、私もこのしょうがを採れたての姿で届けたい。来年は収穫量がどうなるかわかりませんが、オーダーがあれば受けます。湖南市の人にもこうした取組を応援してもらえればありがたい」と、子どもの頃、よく目にした夏の風景を再現できる日を、坂さんは夢見ています。

報告 東寺献上ごぼう 復刻プロジェクトの今

「今年度は、東寺地域の農家の協力により、収穫量を大きく増やすことができました。多くの人に支えられプロジェクトが進められていることをうれしく思います」と代表の窪田匡希さん。獲れたてのごぼうと新商品の祈禱をされた藤支住職は「みなさんの健康や幸せを願って大切に育てられた東寺ごぼう。その思いを御本尊のお地藏さまにお伝えして、お力をお貸しくださいと祈念しました。どうぞおいしく召し上がりください」とお話しいただきました。今後もこのプロジェクトを応援してください。



お問い合わせ

- 朝国しょうがのこと
- 農事組合法人朝国農業生産組合
- ☎090・2288・9277
- 漬物のこと
- 近江つげもの山上本店
- ☎0120・35・9486
- プロジェクトのこと
- 地域創生推進課
- ☎0748・71・2316