

令和5年(2023年)4月3日
総合政策部 地域創生推進課

開催日：4月8日(土)9時00分～

朝国農業生産組合 × (株)やまじょう × 湖南省

<湖南省伝統野菜復刻プロジェクト> 朝国産種しょうがによる 朝国しょうがの植え付けを行います。

■プロジェクトの紹介

令和3年度に「朝国しょうが」を復刻するプロジェクトをスタートしましたが、今年度は他産地の種ではなく前年収穫した朝国産種しょうがを植え付け、伝統野菜の完全復刻をめざします。

現在、市場に一般に出回っているのは大ショウガという品種ですが、朝国しょうがは「小ショウガ」と言われるものです。栽培が難しく生産農家も少ない品種です。

開催日：4月8日(土)9時00分～

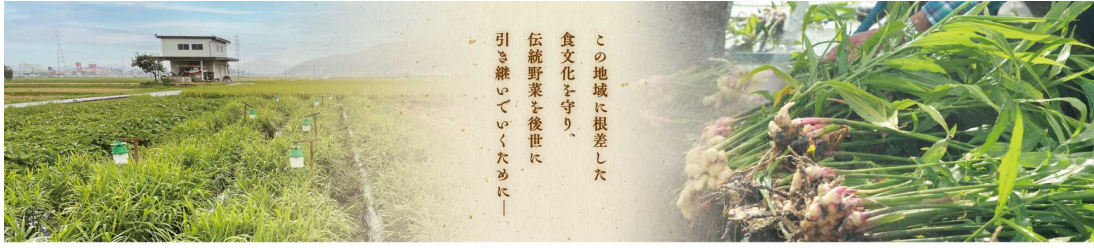
場所：湖南省朝国地先(右：Googleマップ参照)



この取組は過去に国の地方創生推進交付金を活用した地域がチャレンジする取組で、国の交付金が無くなった今でも地域が一体となって継続しているプロジェクトです！

前年の収穫された朝国しょうがを種として保存する取組は、市内に種苗研究施設を持つ「タキイ種苗(株)」野菜ソムリエプロである岸田氏にアドバイスをもらい、また伝統を後世に引き継ぎたい！という思いを込めてクラウドファンディングを実施して資金を募り、種しょうがの保存に向けた研究費や資材費に活用したものです。

栽培された朝国しょうがは、収穫後に市内漬物事業者「株式会社やまじょう」が、昨年度販売後すぐ売れ切れとなった人気特産品「朝国しょうがのお漬物」にします。また就労継続B型しあわせ作業所より湖南省伝統野菜の朝国しょうがを使った「朝国しょうがそのまんま。しょうが100%パウダー」として販売されます。

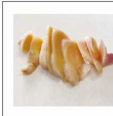


この地域に根差した
食文化を守り、
伝統野菜を後世に
引き継いでいくために



たまじょう得意の味と相性抜群

朝国しょうが特有の清涼感のある
香りと爽やかな辛みは、地元漬物
メーカーのたまじょうが得意とする
甘酢の酸味と奥深い甘みの味付
けと相性抜群。
朝国しょうがの特徴である小ぶ
りて可愛らしいしょうがの形や
自然な色合いをできるだけ生か
すように、ひょうひと丁寧に仕
上げました。



おいしいお召し上がり方

朝国しょうがの食感を楽しむために、
厚さ2ミリ程度で斜め切りにしてお召
し上がりください。調味液に漬けて食
べると、しょうがの相性がよく爽や
かな辛味を感じていただけます。

朝国の土壌を活かした栽培

朝国地区では、野洲川の氾濫してきた砂質の土壌が
ショウガ栽培に適していました。朝国しょうがは、土
壌で種しょうがの上に新しい生姜が育ち、緑の茎葉
の下に小ぶりでほんのり薄桃色のみずみずしい生姜
になります。



朝国農産生産組合はかプロジェクト有志メンバー



希少性の高い「小しょうが」

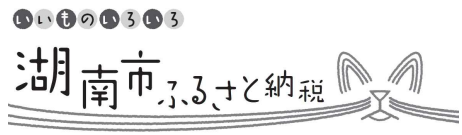
「朝国しょうが」は、一般市場に多く出回っ
ている「大しょうが」ではなく、茎の根本が
淡いピンク色で繊維質が少なく、びりつと
した辛さが特徴の「小しょうが」と言われ
る品種です。
病気になるやすく、水の管理など栽培がと
ても難しいことや、希少価値があるためタ
ネの値段も高いことから全国的にも、小
しょうがの生産地は限られています。

復刻に向けて

栽培が難しいと言われていた朝国しょうが。水
分量の調整、害虫対策、雑草処理など日々の管
理を徹底し、栽培に取り組みました。その甲斐
あって、葉や茎が大きく青々と育った朝国し
ょうがを取ることができました。大正時代の
病害被害によって途絶えてしまった種しょうが
の復活も目指し、後世に代々引き継いでいく思
いへとつながっていくことを期待します。



■問い合わせ
担当課名：地域創生推進課
担当者名：松下
(直通)0748-71-2316
17時15分以降は、0748-72-1290
(FAX)0748-72-2000



〒520-3288 滋賀県湖南市中央一丁目1番地
湖南市役所 秘書広報課
TEL 0748-71-2314 FAX 0748-72-1467