



伊東さんの日本生姜



生姜は約1.4m掘った穴の中に保管されているので、下まで降りるためには、はしごを使うほどです。



伊東さんの肩まで入るほどの深さです。「生姜が保管されている所なんて普通は見ただことないよね」



もみ殻と土に囲まれた生姜は、保温効果だけでなく湿度も自然に調整されるので、品質が保たれます。

★温度と湿度が絶妙な自然の保管庫で

寒い冬には体を温めるのに欠かせない生姜。特に親の代から数えて50年以上も種をとり続けてきた伊東さんの日本生姜は、土質の良い畑で選抜を繰り返してきたことで、伊東さんの畑の土に合った特別な生姜です。さらに品種としても日本生姜は近江生姜より香りが良く、料理屋などでは欠かせない素材となっています。

また、生姜は連作が利かないため同じ畑で作り続けると病気が出ます。そのため、一般的には農薬で土壤消毒をした畑で育てています。一方で伊東さんは無農薬で作るために、1回作ったら次に作るまでに5年以上は間を空けるといいます。「畑の場所もあるし、生姜の後に合う作物を考えたりと色々大変だよ。でも、土がついている皮こそ生姜の香りや良さが一番出るところだから、無農薬で作る意義はあると思うよ」

また、元々は熱帯の作物なので寒さに弱いのも生姜の特徴。そのため12月頭には地面を深く掘って地中で保管します。まず深く掘った穴の底に生姜を3段敷き詰め、その上に土を10cmぐらい載せ、さらに生姜を2段重ねてまた土をかぶせます。その上にもみ殻を30cmぐらい積み、最後にビニール布で覆う事で寒さから守ってあげます。特に生姜は適度な湿度も必要なので、自然に湿度が調整される土の中が最適なのです。ただ、ここから注文の度にその都度取り出すのは手間がかかります。そのため生姜やもみ殻を大きな袋に入れて掘り出しやすくするなど、独自の工夫もしています。

とても手間がかかっている伊東さんの日本生姜ですが、香りが良く体もポカポカに温めてくれるので、寒い冬には煮物はもちろんお鍋や飲み物などに毎日使って下さいね。

【産地情報】

◎小カブは1月27日（土）から再開予定です。また、長ねぎは2月も引き続き出荷致します。