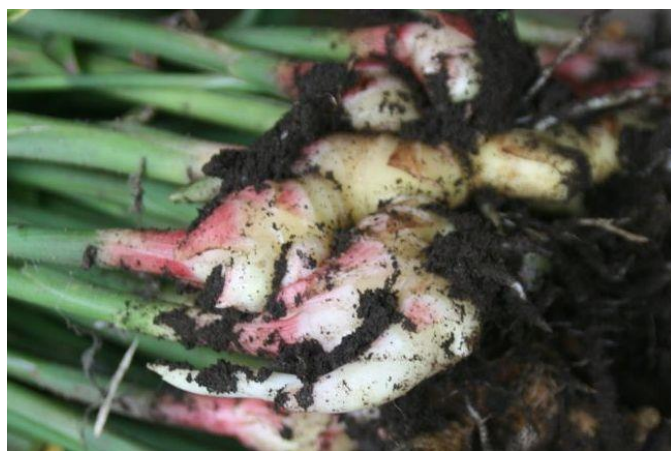




伊東さんの切り生姜



今年は暑かったため、夕方早くに半日陰になる畑の端の方が生育が良かったとのこと。「日当たりで生育のばらつきが多少は出たね。いくら亜熱帯の植物といっても、暑すぎるのは良く無いだろうね」



葉の緑色、茎元のピンク色、実のクリーム色のグラデーションが鮮やかで、見た目がとても美しいのも切り生姜の特徴です。

★爽やかな秋の味覚、切り生姜

暑い夏が過ぎ秋が深まるこの季節、爽やかな香りと風味の葉生姜に続いて、秋に旬を迎えるのが伊東さんの切り生姜です。親の代から数えて50年以上の間、自種を取り続けてきた伊東さんの生姜は、この辺りの気候や伊東家の畑の土にあったものを選び続けてきた特別な生姜です。それを早取りしたのが伊東さんの切り生姜です。

この辺りで「切り生姜」と呼ばれているのは、いわゆる「新生姜」のことです。「昔、新生姜という名前を出したら、近江生姜と勘違いされたから、切り生姜という名を出しているんだよ」

いわゆるスーパーに出回っている新生姜の多くが近江生姜で、身が大きい分、水分を含んでいるので瑞々しく柔らかいのが特徴。それに比べると、伊東さんが作っている在来種の日本生姜は小ぶりで身が締まっている分、香りも風味もあり「うちは自分で作っているから近江生姜は買ったことないけど、料理を良くする人は日本生姜を使うよな」と言います。冬になって葉が黄色く枯れ、実が詰まり硬くなってから出荷する根生姜と違い、葉が緑色の時期に早取りする切り生姜は皮や身が柔らかく、優しい辛みと爽やかな香りが特徴で、定番の甘酢漬けにするとシャキシャキした食感が楽しめます。

今年は植え付けが遅れたこと、また春からずっと暑さが続いたことで、生育に多少のばらつきはありますが、順調に育ち出荷開始です。身が柔らかいので、すりおろしてもよし、また甘酢漬けや砂糖漬けにしてもその風味や美味しさを楽しめますよ。

【産地情報】

◎生落花生は少量ずつ出荷となります。大量注文はお受け出来ません。

◎長ネギは10月9日までお休みで、10日から出荷再開となります。