



伊東さんの葉ショウガ



子どもの頃から「どうなっているんだろう？」と思うことは観察したり調べることが大好きだった伊東さん。大人になった今も研究熱心で、毎年、その野菜ごとに様々な育て方を試しています。



爽やかな辛みと香りが口に広がる伊東さんの葉ショウガ。甘酢漬けはもちろん、味噌をつけて食べるのも最高ですよ。

★伊東家で培ってきた爽やかな香り

猛暑が続きますが、暑い夏には伊東さんの爽やかな葉ショウガが合いますよね。葉ショウガは根茎がまだ小さく柔らかい内に若取りしたもの。根ショウガに比べて辛みはまだ少なく、さわやかな香りや風味が楽しめる、夏の風物詩の1つです。

今年は記録的な長梅雨で生育が遅れ、出荷開始時期がいつもより1週間遅れてしまいました。ただ、伊東さん曰く「収量はほとんど変わらないな」とのこと。しかし、生姜は水が大好きな野菜なので、雨が降らなくなると今度は人間が水を撒かなくてははいけません。「生姜は水をやらないと収量に直結するんだよ。全くという程では無いけど育ちが悪くなるし、葉っぱも目立つほどではないんだけど黄色っぽくなってきてしまうんだ」

また、伊東さんの葉ショウガの特徴は、なんといっても種にあります。まず、品種が在来種の小生姜という種類のもので、一般的に売られている近江生姜のように大きくはないのですが、その分、味わいや香りがギュッと詰まっていると言われていました。さらに、種は外から買ってくるのではなく親の代から50年以上に渡って種をとり続けてきたもの。毎年、良く育ったものを選抜することで、年々、その土地の気候や畑の土質に合った生姜になってきます。それを50年以上も行ってきているので、「伊東さんの畑に合ったオリジナルの生姜」とも言えるのです。

親の代から畑に合う良質なものを培ってきた伊東さんの葉ショウガ、その爽やかな風味と香りで暑い夏も乗り切って参りましょう。

【産地情報】

◎10日から長ネギの出荷が始まっています。空芯菜は17日から出荷開始です。