

今が旬! 白神みょうが



平成27年に商標登録を取得した「白神みょうが」は、柔らかく、みょうが特有の香りも際立つとして、首都圏の市場を中心に高い評価を得ております。

当組合の前身であるJA能代市が予冷庫などを整備して首都圏に出荷を始めた昭和56年ごろから急速に栽培面積、販売額が伸び始め、平成2〜3年ごろには3億5000万円以上の販売額を計上した当時は、約300人の生産者によって約300ヘクタール栽培され、名実ともに「日本一のみょうがの里」としてPRしてまいりました。

しかし、根茎腐敗病の発生や生産者の高齢化の進行などにより産地としての規模が縮小し、昨年度の販売額は7389万円と1億円を割り込みました。

そこで、6月に開催された「あきた白神青果物25億円販売達成プロジェクトチーム会議」では、「露地栽培日本一の奪還」を目標に掲げ、あらゆる方策を展開しながら産地復活へ向かって動き出すこととなりました。

「白神みょうが」の収穫・出荷を目前とする7月30日に規格や今後の管理などについて再確認するため、みょうが部会（大高英樹部会長）は、目ざろい会を開催し、会場には生産者や市場関係者ら約40人が参加しました。

大高英樹部会長は、「出荷作業の際は熱中症対策を万全に、高品質の白神みょうがを一粒でも多く出荷し、より多くの消費者に食べてもらえるように頑張りますよ。」とあいさつ。

販売課からは、①パック内の粒の大きさを揃えること、②髪の毛やワラなどの異物混入に十分注意すること、③色・大きさ・品質等で迷った場合は無理な上位選別はせず等級を落とすことなど出荷規格や梱包方法の注意点が詳しく説明されると、参加者らはメモをとるなど熱心に聴講していました。

みょうが部会では近年、コロナ禍の影響もあり消費宣伝が出来ていなかったことから、新たなレシピ提案や、PR動画・PRグッズの作成を今年度計画しており、PR動画については首都圏の市場での引き合いが強くなる盆期間中に市場内や、量販店で放映することとしていきます。

完成したPR動画はJAホームページで視聴可能です。

みょうが部会とJAが共にあらゆる課題を解決しながら、「露地栽培みょうが日本一の奪還へ」2021年動き出しました!

夏を代表する食材! さわやかな薫りで夏バテ防止

地下茎から出る花穂を食すので「花みょうが」とも呼ばれています。3世紀に書かれた『魏志倭人伝』で書かれているほど日本では歴史が古いミョウガですが、野菜として栽培しているのは日本だけ。といわれています。

刻んでかつお節としょう油をかけたり、みそ汁の具材にしたり、薬味としてだけでなく、一品にできるのも魅力です。ナスと一緒に煮ると、相性がとても良いですよ。

ミョウガ(茗荷)の保存方法

湿らせたキッチンペーパーで包んで野菜室に入れると、10日ほど保存できます。刻んで冷凍保存もできます。酢漬けにすると保存がきき、赤が鮮やかに発色して美しいです。

ミョウガ(茗荷)の選び方

花みょうがは、色ツヤがよく、ずんぐりとした丸みがあり、身が締まっているもの。傷がついておらず、蕾が開いていないものを選びましょう。花が咲いたものは、中がふかふかになり、風味が失われます。

ミョウガ(茗荷)の栄養

さわやかな香りはアルファピネンという精油成分で、食欲を増進させる働きがあります。発汗や消化の促進に加え、血液循環や呼吸機能を高めるほか、眠気を覚ます効果があります。夏バテ予防におすすめです。

Contents

- 02 | Contents・今月の表紙
- 03 | **特集①** 今が旬! 白神みょうが
- 03 | **特集②** 安心して暮らせる地域社会を目指して
- 06 | 梅干しパワーで夏を乗り切ろう!
- 08 | 稲作・畑作営農情報
- 10 | あきた白神トピックス
- 12 | 地域のきずな~女性部活動~
- 13 | 能代科学技術高校レポート~I Love 百姓~
- 14 | おたより・クロスワード
- 15 | JAあきた白神からのお知らせ
- 20 | Mama'sキッチン

大好評!! 広報しらかみハイライトムービー

毎月、広報しらかみ編集時にはたくさんの写真を撮影します。紙面の都合上、本誌では伝えきれなかった場面をご紹介します! 右記QRコードを読み取りご視聴ください。目指すは動く広報誌!!



今月の表紙

「白神みょうが」暑さに負けず収穫最盛



小林秋雄さん(能代市鶴形)は、みょうが栽培歴40年以上の大ベテラン!「長年みょうが栽培をしてきたけど、こんなにも暑くて大変な年は初めてだ。」と汗を拭いながら作業していました。今日も酷暑の中、小林夫妻は額に汗を浮かべながらみょうが畑の中を分け入ります。