

ええもん、うまいもん 町の特産品を探して

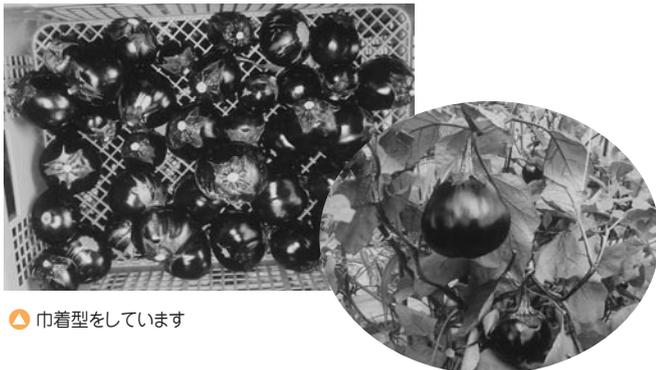


原稿執筆者

まちかど特派員
上西 定雄(甲南町)

甲南町の土質は、おいしい野菜を育てるのに適しており、古くからの農産物を伝えてきているが、生産量の少ないのが惜まれる。また、あまり知られていない隠れた特産品が多くあり、今回はそういった特産品を探し、数多くある中で代表的なものを取り上げてみました。

杉谷なす



▲ 巾着型をしています

杉谷でのみ採れる巾着型の、丸いナスで加茂ナスと比べて、皮が薄いので皮を剥がさずに食べられる。柔らかいが、不思議にも煮崩れしない。甘味があり、油での調理に向いている。

「田楽」は代表的であるが、他にも和風料理に多くのレパートリーがある。

収穫時期は真夏の8月

*杉谷には他に「杉谷とうがらし」「杉谷瓜」がある。
「杉谷とうがらし」…甘味がある。
「杉谷瓜」…身がしっかりして、歯ごたえが良い。

日の菜紀行(日の菜の漬物のふりかけ)



▲ 収穫された日の菜

ふりかけにすることで
▼ 1年中食べられます

良質で主に京都市場に出荷されている甲南町稗谷産の日の菜を漬物加工したあと、フリーズドライ加工を施したもの。ふりかけ等にした製品で「漬物」として食べるには、時期的に限定されるが、フリーズドライ加工することで一年中食べられる「日の菜漬け」を実現した。

そうめんカボチャ



▲ 普通のカボチャと形も違います

中身はそうめんのように糸状になっています ▶

特徴は名のとおり中身が糸状になり、食感にも特徴がある。下馬杉で栽培され、食べ方は普通湯がいてサラダ等に適し、すき焼きに入れることもある。

かす糟漬けにすると早く漬かる。特に漬物としては歯ごたえが良く、また柔らかいので高齢者にも適している。

収穫時期は8月末～9月上旬

黒影おこわ



▼ できあがった黒影おこわ

▲ 黒影おこわを作る皆さん

古代もち米である黒米と、もち米を使ったおこわ。黒米はアントシアニンやビタミン類を多く含み、目の疲れに効くといわれている。

最近では健康ブームに乗り、古代米は人気があるが、忍者の里甲南の産物らしく「黒影おこわ」と名づけ、「影」ながら人気がある。また真っ黒な食べ物だが、見かけによらず旨いと評判である。

10月からは土・日曜日限定ではあるが、甲南町竜法師に販売店がオープンした。

甲南町の特産品を作るに際して、農産物は欠くことのできない物である。商工会としては「生産者と一体となって二次製品としての特産品に仕上げ、さらに商工会な

らではの流通・サービス力で拡販していきたい。」と会長さんも語っておられました。