

■JAなめがた「葉しょうが、葉菖蒲、エシャレット」を知事にPR！（平成28年5月2日）

5月2日、JAなめがたの棚谷組合長や行方市の鈴木市長など関係者が知事表敬訪問し、行方市を代表する「葉しょうが、葉菖蒲、エシャレット」をPRしました。

知事室では、葉しょうが品種へのこだわり、葉菖蒲産地となるまでのきっかけや、エシャレットのお薦めの食べ方、など、さまざまな話題で終始和やかに歓談が行われました。

葉しょうがは、全国の多くの産地で生産されていますが、JAなめがたのこだわりは、昔ながらの在来種を栽培していること。かじった時のピリリ感が強く、しょうが本来の風味を味わうことができます。

葉菖蒲はアヤメ科の植物で、現在、男の子の健やかな成長を願う「端午の節句」の縁起物として、5月5日のこどもの日に「菖蒲湯」として葉をお風呂に浮かべるのに、用いられています。これは、「菖蒲」が、武家社会での「尚武（武道・武勇を重んじること）」と響きが同じなのにちなんでいるそうです。また、菖蒲湯は、独特な香りを楽しめる上、リラックス効果なども期待できるそうです。

JAなめがたの葉菖蒲は、昭和50年代に、昔から水田周りに植えてあった葉菖蒲を出荷したのがはじまりだそうです。4月下旬から「こどもの日」前の5月3日には出荷を終えなくてはならないため、出荷作業は短期決戦なのだそうです。こうして出荷された葉菖蒲は、季節ものとして県内外の花屋やスーパーの店頭に並びます。

エシャレットは、ピリッとした辛みと、シャキシャキとした触感が特徴の香味野菜です。現在、東京都卸売市場で取扱高一位を誇るJAなめがたのエシャレットは、昭和63年に銘柄産地に指定され、手作業で丁寧に結わえらえたマゲが、トレードマークです。味噌をつけるのが一般的ですが、味噌マヨ（味噌とマヨネーズをお好みの量混ぜる）をつけて食べるのが、産地イチオシの食べ方だそうです。

（エシャレットについては、3月11日の記事で紹介しているのでご覧ください）。

これから旬を迎える、JAなめがたの「エシャレット」と「葉しょうが」。
是非、食卓の一品に加えてみてはいかがでしょうか？

〔平成28年5月16日〕

※下に画像がありますので、ご覧ください！

※今回ご紹介した3品は、次のHPにも紹介されているので、ご覧ください！

<http://www.ib.zennoh.or.jp/amore/people/005548.html>

<http://www.ib.zennoh.or.jp/amore/people/002960.html>

<http://www.ib.zennoh.or.jp/amore/people/005623.html>



食欲をそそる，葉しょうぶの辛さをお楽しみください！



緑と白のコントラストがさわやかな，JAなめがたのエシャレット



葉しょうぶ。画像では，この香りをお伝えできないのが残念



持参した3品で，話にも花が咲きます



歓談後の記念写真



外山農林事務所長にも訪問いただきました