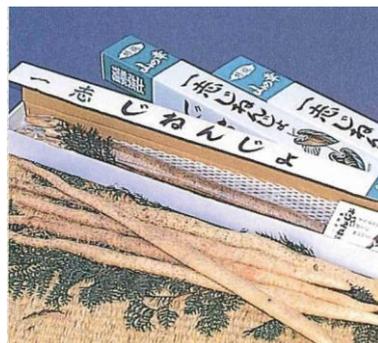


粘りが元気の源 山薬



自然薯

(じねんじょ)



セールスポイント

土づくりにこだわり、有機肥料、減農薬栽培に努め、丹精込めて生産された、安心・安全な「自然薯」は、自然に自生している自然薯と変わらないほど粘り気が強く、晩秋の味として、食用のほか、お歳暮やご贈答用として全国各地に発送され、好評を得ています。

また、自然薯は古くから滋養強壮などの健康食として珍重されています。

地域との関連性

昭和 50 年中頃より栽培が始まり、創意工夫と試行錯誤を重ね、品質向上に努められています。

一志地域では毎年「一志特産じねんじょまつり」が開催され、多くの人で賑わっています。

主な産地

雲出川が西から東に流れ、矢頭山がそびえる一志地域や美杉、美里地域で生産されています。

こだわりの生産者

前山自然薯生産販売

一志地域で、土づくりにこだわり、化学肥料の使用を抑え、安心安全な自然薯づくりに取り組んでいます。

[詳しくはこちらをクリック](#)

吉川 正志

美里地域で、有機肥料、減農薬栽培に強くこだわった自然薯づくりに取り組んでいます。

[詳しくはこちらをクリック](#)



旬のレシピ

自然薯

●自然薯の天ぷら

すった自然薯をスプーンですくって、油で揚げる。柚子胡椒か塩を振る。

●自然薯のとろろ汁

だし汁に醤油を加え、冷ます。自然薯をすり下ろして卵を少しずつ加えて混ぜ、そこに冷ましただし汁を入れて混ぜる。

