

お ぎ き 小笹うるい



生産地：山形県上山市東地区、本庄地区の一部

登録団体：山形農業協同組合

農林水産大臣登録第76号



特性

うるい特有のぬめりが強く、シャキシャキとした食感。食用として好まれる茎の白い部分が一般的なうるいに比べて2割程度長い。光沢がある鮮やかな外観と食味の良さから市場での評価も高く、一般的なうるいに比べて高値で取り引きされている。

地域との結び付き

生産地は蔵王連峰の裾野に位置する中山間地域で、うるいが自生していた山中と気象条件が近似。火山灰を含み水はけが良いが適度に粘性がある土壌は、作土も深くうるいの栽培に適している。「小笹うるい」の苗を地域外へは持ち出さないことで生産農家の意思統一が図られてきたことから、現在もこの地域内のみで栽培が限定されている。