

やつしろしょうが 八代生姜



「八代生姜」は、※**丁寧なトリミング成型と厳しい基準**により出荷される生姜です。

産品は凸凹や傷みが少ない**色つやの良い外観**と、みずみずしく**辛みの少ない食味**が特徴です。

品質の良さと周年出荷できることが市場で高く評価され、一般的な生姜に比べて3割以上の高値で取引されています。

八代地域における生姜栽培の主産地である東陽町は、熊本県中南部、八代平野と九州山脈に挟まれた場所に位置しています。

現在、熊本県の生姜生産は高知県について**国内2位**の生産規模を誇ります。

生姜栽培地の圃場は、渓谷状の地形が段々畑状に広がっており、一つの圃場の平均面積は、小学校の25mプールより小さな350㎡以下の小規模圃場が殆どです。傾斜も大きく、栽培管理は小型の機械や手作業が中心であるため、非常に作業効率の悪い土地条件といえます。

今回の現地取材では、^{びしょう}「美生棚田」を訪問させていただきました。戦国時代から江戸時代にかけて開墾された歴史のある棚田であり、**「日本の棚田百選」**にも選定されています。



収穫後は適切な温湿度に管理された貯蔵庫で保管します。その後、水洗いを行い、**トリミング**による成形処理を経て出荷されています。



～紹介～

八代市では毎年秋に、生姜の収穫祭である「東陽しょうが祭」が開催されています。生姜の品評会で入賞した生姜の展示や、農水産物の販売会等があり、毎年多くの方でにぎわっています。是非足を運ばれてみてください。

現地取材の感想
(熊本県拠点職員)



生姜の圃場を初めて目にし、生姜の茎が自分の背丈よりも大きいことに驚きました。また、加工施設では、生姜の香りにつつまれながら、丁寧にトリミングされる過程を見学させていただきました。

後日個人的に購入した生姜を使い、生姜焼きを作ったのですが、香ばしい風味がアクセントになりとても美味しかったです。次は自家製のジンジャーエールを作りたいと思います！

※トリミング

生姜を選別して、キズや芽などを取り除き、形を整える作業をトリミングといいます。

