



## 美山の恵み・イタドリを耕作放棄地で栽培。

和歌山県では「ごんちゃん」や「すかんぼ」と呼ばれる郷土山菜として古くから親しまれてきたイタドリ。他にはない名産品を作りたいという思いのもと、日高川町美山地域の住民が集まり開発したのが、惣菜「ごんちゃん」だ。シャキシャキとした歯ごたえ、醤油ベースの懐かしい味わいがクセになるおいしさで、ポリフェノールなどの機能性成分も豊富に含まれる。

採れたての上質なイタドリの茎を湯通しし、皮を剥いて塩漬けにして冷凍。加工時に塩抜きをして、醤油やシヨウガなどで味付けをする。「収穫してから時間がたつと皮が剥きにくくなってしまふんです。春の収穫シーズンは時間との戦い。寝る間を惜しんで作業しているんですよ」と、イタドリ部会の

羊本みき代さんは話す。昔は里山の至る所に自生していたイタドリだが、鹿の食害などにより徐々に収穫できる数が減り、今では希少なものに。イタドリ部会は県林業試験場と共に、耕作放棄された畑を活用して栽培・研究に取り組んでいるという。

「ごんちゃん」は美山ふるさと産品販売所でのみ販売。そこには、美山に来て魅力を体感してほしいという郷土愛が詰まっています。



上/「イタドリは捨てる所がないんです!花や葉、皮を使って、ジャムやお茶、ドレッシングなどの商品も作っています」と話す羊本みき代さん(右)と同グループ・羊本千明さん(左)。左/歯ごたえと一度食べると忘れられない味付けが魅力。



### ごんちゃん

令和4年度プレミア和歌山推奨品  
審査委員特別賞 受賞

販売者/日高川町生活研究グループ美山支部  
住所/日高郡日高川町川原河201-1 電話/080-2532-6140  
価格/1袋648円  
美山ふるさと産品販売所(道のほっとステーションみやまの里)で販売 ※数量限定



和歌山県優良産品(プレミア和歌山)推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”の視点で推奨する。

プレミア和歌山



#### 残間里江子審査委員長

審査をすることによって、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。