

霊峰高野の冷涼な気候で栽培した  
色よし香りよしの花ミョウガ

高野の花ミョウガ

○特 徴：

霊峰高野山の冷涼な気候と豊かな自然の中で生産されたミョウガは、清涼な香りと美しい色で市場から高い評価を受けている。

○食べ方：薬味、酢漬け、味噌汁の具に。

○来 歴：

昭和43年に高野町富貴地区に導入され、昭和40年代後半から栽培が拡大した。この頃から、木材の全面輸入自由化により林業が不振となり、磨き丸太に代わる品目としてミョウガ栽培が普及してきた。

○ 旬 ：7月～9月

○産 地：高野町富貴・筒香

○生産量：5.6 t（H25年度）



○問い合わせ先：JA紀北かわかみ（代表 0736-42-5361）

○販売単位：箱つめ1kg入・2kg入