

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

新ショウガで今年の夏も元気いっぱい!



収穫作業中の
農家さん♪



←上：新ショウガ、下：土ショウガ

～ニュースレター編集部内でのある日の会話～

【登場人物】農産物博士U上司(最近、胃の調子が悪くてつらい…。)
新人Tさん(クーラー冷えによるむくみがつらい…。)

Tさん「Uさん、和歌山県は新ショウガの産地として有名と聞いたんですが、新ショウガと土ショウガにはどんな違いがあるんですか？」

Uさん「簡単に言えば、Tさんが新ショウガで僕は土ショウガなんよ。」
編集部内に笑い声がどっと響き渡る…

Tさん「……………？」

Uさん「つまり、5月下旬に収穫される若々しいショウガが新ショウガ、じっくりと土の中で育てられて収穫されるひねたショウガが土ショウガなんやで。」
※ひねた…古びた、老成した

Tさん「新ショウガと土ショウガでは育て方や収穫の時期が大きく違うんですね～。
他には何かありますか？」

Uさん「ほら、新ショウガ(写真上)は白とピンクのコントラストが鮮やか。
それに柔らかくてみずみずしい歯応えがあって、辛みが少ないんやで。」

Tさん「そういえばUさん、最近ショウガブームがきていますよねー!？」

Uさん「それは、ショウガの機能成分が優れているからやで。一般的に、ショウガにはビタミンA・B群・C、カリウム、カルシウム、鉄、辛味成分のジンギロール、ジンゲロン、ショウガオールなどが含まれているんやでー。これらの栄養成分のおかげで、健胃効果やクーラーによる冷え対策、夏バテからの疲労回復などの効果があると言われてるんよ。」

Tさん「へえー!!じゃあ、新ショウガを食べて今年の夏は冷え知らずですね!」

Uさん「ほんまやなあ!新ショウガパワーで和歌山県を盛り上げて行こう!!」

歴史ある和歌山県の新ショウガ



和歌山県が誇る新ショウガの有名な産地として知られている和歌山市。そこでは、古く大正時代から紀ノ川沿いの柔らかい砂地を活かした栽培が行われています。生産者の愛情をいっぱい受け、温暖な気候の中ですくすくと育った新ショウガをぜひご賞味ください！

天然さくら色♪ 簡単!!甘酢漬けの作り方

新ショウガなら、着色料を使わずに桜のようなピンク色の“ガリ”ができます。

<材料>

新しょうが… 3個くらい 砂糖… 大さじ3
 米酢又は穀物酢… 1カップ 塩… 小さじ1
 ※米酢はまるやかに、穀物酢はすっきり

- ①新ショウガは皮をむき、薄切りに。
- ②ボウルに酢と砂糖、塩を入れて混ぜておく。
- ③鍋に水をたっぷり入れて沸騰させたら
 ①のショウガを入れる。
 約10秒後ざるに移し、よく水を切る。
- ④②の甘酢につける



こんな風に素敵なさくら色に変身！

ショウガがピンク色に変わってきたら完成です♪

飲み口スッキリ！生姜丸しばり Wakayama Ginger Ale

2010年5月1日、JAわかやまから地場産の新ショウガを原料に使ったジンジャーエールが発売。和歌山県の新ショウガの風味を最大限に引き立てたほんまもんのジンジャーエールをぜひお試しください！

詳しくはJAわかやまのサイトへGO → <http://www1.jawink.ne.jp/wky/>



～編集後記～

当課では梅の集中的な販促キャンペーンを展開中。
 新ショウガだけでなく、引き続き和歌山県の梅もよろしくね～！



←アピタ鳴海店梅フェアに
 紀州レンジャーが参戦

東京大田市場で知事による
 梅のトップセールス→



紀ノ国屋
 等々力店にて
 梅の販促→



発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山	食品流通課	検索
わかやま喜集館		検索
わいわい市場		検索

携帯はこちら→

