

## こしあぶら

見た目も美しく山菜の女王として知られている  
鮮やかな緑色で芳醇な香りと独特な風味が癖になる山菜



### ○特徴

こしあぶらは、たらのきと同じうこぎ科に属する落葉高木。  
独特のさわやかな香りがあり、味にコクもあるため、近年、人気が出てきた山菜で、紀の川市内の農産物直売所でも販売されているが、生産は山取りに頼っている状況。  
紀の川市でも栽培が試みられているが、本格的な出荷には至っていない。

### ○食べ方

新芽を天ぷらや和え物、軽く塩ゆでして刻んで御飯やパスタの具材に

### ○旬：4月下旬～5月上旬

### ○産地：紀の川市（標高500m以上の尾根地形に自生）

### ○問い合わせ先：JAわかやまめっけもん広場（0736-78-3715）

紀ノ川農協ふうの丘（0736-75-3173）