

豆もやし栽培の工程

1 室の上に、砂を平にな
るように敷く。



2 もやし豆(種)は一昼夜水分
を吸わせ、発芽しやすくして
おく。



藁を敷き終わった室の様子。
この状態で一週間おく。



4 種まき後の4日目から朝夕、
室の温度確認を行う。



5 収穫。
根が這っている
ので、ブロック状
に収穫する。

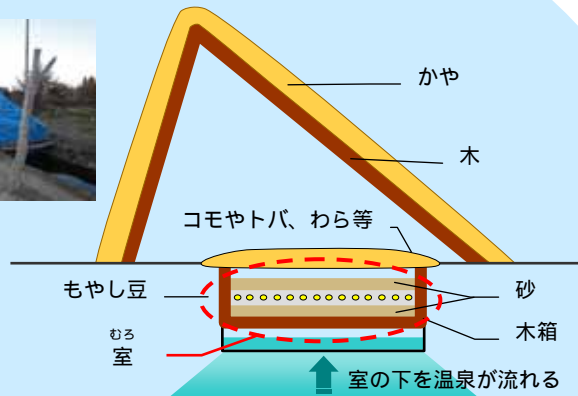


6 収穫後、豆もやしについ
た砂を洗い除く。



7 洗った豆もやしを持ち
帰り、一束300gにな
るよう計量しながら、藁
で束ねる。

天然の温室『室堀小屋』断面図



室堀小屋(むろほりごや)

小野川の豆もやし栽培では、室内を常時30
に保つよう、温泉のお湯をうまく利用している。

大樽川の砂(おおたるかわのすな)

大樽川の砂には、ミネラルが豊富に
含まれている。

料金	大人	小人	幼児
入場料	1500円	800円	300円
食事料	1500円	800円	300円
合計	3000円	1600円	600円



お問合せ
小野川温泉旅館組合
0238-32-2740

小野川温泉 MAP



やまがたの食



置賜伝統冬野菜豆もやし

小野川温泉の看板箱入りムスメ。

山形県内有数の豪雪地であり、温泉地としても有名な小野川。

この地で明治の初期から作り続けられている豆もやしがある。温泉客が減る冬場の大事な収入源として始まったものだ。

栽培方法も温泉地ならでは。毎年11月になると、室堀小屋（むろほりごや）と呼ばれる小屋を建てる。これを温室にして豆もやしを栽培するのだが、熱源はなんと温泉のお湯だ。

豆もやしの育て方も昔ながらの方法にこだわる。室（むろ）と呼ばれる木箱の中に、ミネラルが豊富に含まれる川砂を敷き、種をまく。そして、筵（むしろ）や藁（わら）を編んで作ったコモをかぶせ、温度管理をしながら大切に育てている。

小野川の豆もやしの特徴は、なんと言ってもその長さ。普通のもやしの4倍近くもある。シャキシャキとした歯ごたえで、ビタミンB1、B2、ビタミンCも豊富だ。

地元では、豆もやし入りのラーメンも提供している。小野川温泉に出かけた際はぜひ伝統の豆もやしを味わってほしい。

