

やまがたの食

小国町 

強いぬめりが自慢!

わらび



わらびの季節がやって来る

山形県民になじみの深い山菜「わらび」。全国で最も生産量が多いのは本県である。特用林産物生産統計調査によると令和3年度の県内のわらびの生産量は約193トンで、全国の生産量の「約4割」を占めている。

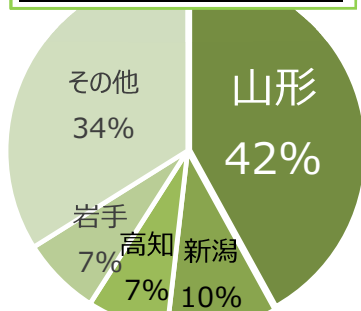
そんなわらび大国山形において、一大生産拠点となっているのが小国町だ。町内には、9箇所の観光わらび園があり、それぞれの集落で運営を行っている。わらびが旬となるゴールデンウィーク明けの5月中旬から6月末にかけては、新鮮な天然のわらびを求めて多くの人が町にやって来る。

町内でも場所や土壌によって味や食感が異なるというわらび。今回取材したあごのまた新股観光わらび園を含む小国町東部は、塩漬けしてもとれない強いぬめりが特徴だそう。

春限定の味覚を収穫して味わってみませんか。



全国のわらび生産割合



※令和3年特用林産基礎資料（農林水産省）

わらび採り 服装



わらび採りは、長そで長ズボン、長靴、軍手、虫よけ日よけのための帽子等をかぶり、わらびをいれるかご等をもって行きましょう。



絶品！わらびの一本漬け

○作り方

- ①あく抜きしたわらびを容器に入れて、水洗いする。
- ②容器に入れたわらびの上に、生姜の千切り、赤唐辛子の輪切りをのせる。
- ③めんつゆをかける。(浸す程度)
- ④冷蔵庫に入れ、半日位浸して味をなじませてから食べる。

材料 (2人分)	分量
あく抜きしたわらび	250g
めんつゆ	適量
生姜	少々
赤唐辛子	少々



3年振りのわらび園再開！

コロナウイルスの影響で休業を余儀なくされた町内の観光わらび園が令和4年に3年振りに営業を再開した。そこで、新股観光わらび園の渡部さんに再開への思いを聞いてみた。



わたなべ こういち
渡部 孝一さん
新股観光わらび園
代表

遠方から毎年わらびを楽しみに来るお客さんに会えず、寂しい思いをしていました。令和4年からは、徐々に観光客も戻りはじめ地区での活動も活発になってきました。

現在は、午前6時半の1回のみのお受付ですが来年からは一般の方にも親しみやすく6時半から8時半まで受付時間を延長するつもりです。

自慢のわらびをぜひ食べに来て欲しいです。

わらび粉 100%! わらび餅

とろける
食感



渡部さんが経営する御食事処ほたるでは、山形県で唯一わらび粉100%のわらび餅を提供している。