



原木なめこ(左上)

【生産者】山形県最上郡真室川 真室川きのこ本舗さん  
天然なめこに勝るとも劣らない原木なめこ！

【特徴】原木なめこは、山形真室川の原木に優れた種菌を打ち込む時のみ、人の手加わらただけで、後は全て天然なめこと同じ自然の山の中で、静かに発生を待ちます。

10月10日頃から旬到来！原木なめこの生育状況により少しずつ出荷はじまるので、当日までどれくらい出るか？ですが、旬のハシリをお届けします。肉厚でぬめりが強く、たまらない食感をお楽しみください。

【おすすめの食べ方】なめこ汁やおろし和えに。

とんぶり(左下)

【生産者】秋田県大館市

大館とんぶり生産組合さん

2022 年出始めヌーボー！畑のキャビア」

【特徴】一年草であるホウキグサの成熟果実を、加熱加工した秋田県大館市の伝統野菜。「畑のキャビア」とも呼ばれ、プチプチとした食感が絶妙で、新物が出る 10 月になると県内外から注文がくるほどの人気です。名前の由来は「ぶりこ（秋田の県魚ハタハタの卵）に似た、唐伝来のもの」を意味する「とうぶりこ」が省略され、訛ったとする説が有力です。ホウキギは風が強いと実を落とされてしまい、効率よく収穫することができません。山に囲まれ風が少ない大館市比内地区は栽培に適しており、国内で唯一、商品としてとんぶりを継続して生崖・出荷している地域だといわれています。

【おすすめの食べ方】開封してそのまま、和え物、サラダ、クリームチーズ、納豆、パスタ、チャーハン etc。

沢野ごぼう(右 の右)

慣行栽培 露地

【生産者】石川県七尾市 沢野哲さん

350 年前に京都から伝わり 今に受けつぐ伝統野菜

【特徴】石川県七尾市の中山間にある沢野地区の伝統野菜。沢野町がある崎山半島一帯は太古の海底が隆起し粘土質。普通のごぼうに比べ太く香り高くほくほく♪食感が特徴です。加賀藩の献上品として将軍家に献上されており、現在は京都の東寺に毎年献上しています。沢野さんは沢野地区で生まれ、20 年ほど前から沢野ごぼうを栽培している土建星さんの社長様。NHK「プロフェッショナルの流儀 j」で能登を旅しているときに急に訪問したのは真っ暗な時間。それでも対応して下さった、とても心やさしい方です。今年も出会える沢野ごぼうに感謝です。

【おすすめの食べ方】たたきごぼうや煮物、素揚げに！ホクホクとした食感が特徴です。

甚五右エ門芋(右の左)

無農薬無化学肥料

自家採取 露地

生産者 山形県最上郡真室川町 佐藤春樹さん

一子相伝! 佐藤家伝来 500 年の粘りと味わい

【特徴】山形県最上郡真室川町の佐藤家の先祖代々の名前から命名。土垂れという品種に分類される在来種の里芋です。佐藤家に一子相伝で室町時代から伝わってきたと言われる伝承野菜で、現在の春樹さんで 20 代目になります。芋の形は細長く、粘りが強く、茹でると極めて柔らかくとろけるような食感になるのが特徴です。毎年来年のための種も自家採種しています。

【おもてなしの食べ方】きぬかつぎが一番のおすすめ。火を入れすぎかな?と思うくらい、長めに蒸したりゆでたりする方がおいしくなります。蒸して皮をむき、ブルーチーズと生クリームを入れてグラタン風にしても good。