

八王子ショウガ

八王子ショウガは八王子市加住町の生産者である村内米吉(よねきち)氏の祖父和助(わすけ)氏のご近隣で桶屋業を営まれていた森田弁吉(べんきち)氏から昭和初期に貰い受けたのが始まりです。森田氏があきる野市にある二宮神社の生姜祭りに足を運んだ際、生姜を出店されていた方から雨が降ってきたのもう閉店するからと残った生姜を分けて頂いたと伝えられています。

以降80年以上にわたり毎年途絶えることなく生産されてきました。現在は加住町、小比企町、中野町、川口町、石川町などで生産されJA直売所、道の駅八王子滝山や農産物直売所ねぎぼうず、各スーパー、飲食店などに出荷されています。また江戸時代から続く「しょうが祭(永福稻荷神社例大祭)」(毎年9月開催)に奉納され無病息災を願います。

【生産、出荷】 11月に選抜した種生姜を貯蔵、翌年4月中旬に種生姜を植えつけ、8月中旬～10月下旬に葉生姜として出荷、約1年間、大変な手間をかけて生産されています。

【特徴】 鮮やかな黄色味を帯びており辛味が少なめで筋っぽさが無くみずみずしいのが特徴です。

生姜の栽培は極めて難易度が高いのが特徴です。連作障害が強く約5年は同じ場所では作れず、種生姜の保存は地温が15℃より下がってしまったり雨水が入ったりすると芽が出にくくなったり腐敗したり病気にかかってしまいます。そのためハウス内や南面傾斜地に約1mの穴を掘り貯蔵します。

【生産者】 現在は11名の市内生産者が八王子ショウガを作っており生産者グループ(代表 村内米吉氏)が発足されています。

