

若芽を摘み取り、天ぷらなどに。  
独特の香りとコクが特徴のおいしい山菜。

## コシアブラ

### ○特 徴：

コシアブラは、タラノキと同じウコギ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、急速に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るようになってきた。ただ、生産は山取りに頼っている状況にある。紀の川市でも栽培が試みられているが、まだ本格的な出荷には至っていない。

栽培方法がまだ確立されておらず、県林業試験場で栽培試験が行われている。



### ○食べ方：

新芽を天ぷらや和え物に。軽く塩ゆでして刻んでコシアブラ御飯に。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)

○生産量：20kg (H23 紀の川市)



○問い合わせ先：JA紀の里ファーマーズマーケット めっけもん広場  
(TEL：0736-78-3715)  
ファーマーズマーケット紀ノ川「ふうの丘」  
(TEL：0736-75-5036)

○出荷期間：4月下旬～5月上旬

○販売単位：1パック 150g

※販売量が少ないため、取扱量に限りあり