



和歌山県内の
主な産地

ほんのりピンクな色白美人

新しょうが

わかやまの



育むのは人と風土

新しょうが 栽培スケジュール(■…ハウス加温)(■…ハウス無加温)(■…露地)

11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
定植期						収穫期					
		定植期					収穫期				
				定植期							収穫期

和歌山食材・食品に関する情報は…

〈売り手と買い手のマッチングサイト〉
おいしく食べて和歌山モール
—FOR BUSINESS—
<https://oishii-wakayama.com/for-business/>



〈インターネットショッピングモール〉
おいしく食べて和歌山モール
<https://oishii-wakayama.com>



和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
TEL.073 (441) 2819 FAX.073 (432) 4161
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>



〈和歌山県アンテナショップ〉
わかやま紀州館
〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
TEL.03 (6269) 9434 FAX.03 (6269) 9433
営業時間：10:00～19:00 (日曜・祝日は10:00～18:00)
<http://www.kishukan.com/>



砂地が育む爽やかな風味 日本トツプクラスの新しょうが

縄文時代には大半が浅い海だった和歌山平野。その名残を残す紀の川流域の河西エリアと布引エリアの砂地地帯を中心に、大正初期から始まったしょうが栽培。砂地で地下水が豊富な土壌がしょうがの栽培に最適であった。

本格的に産地化したのは昭和20年代から。昭和40年代からは施設栽培が導入され始め、収穫量も安定し増加したことに加え、京阪神市場に近い立地条件も後押ししたことで、栽培面積も飛躍的に拡大した。

「和歌山」「しょうが」と聞いて結びつかない人もいるかもしれない。確かに「しょうが」産地として全国的に名を馳せているの

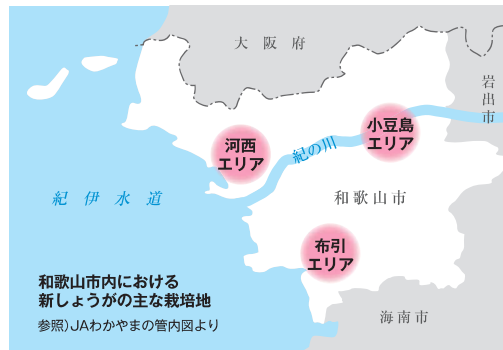
は高知県、熊本県、千葉県。だが「新しょうが」にフォーカスすると、実は日本で1、2を争う栽培量を誇る、全国屈指の新しょうがの名産地なのだ。

和歌山産新しょうがの特徴は「砂地栽培」。他産地では山土や水田土壌で作られていることが多いしょうがだが、和歌山の産地はほとんどが砂地。この土壌によって根が肥大する際にストレスなく大きくきれいな形を保ちながら、柔らかさとみずみずしさを併せ持つ新しょうがが育つのだ。一般的に保水性の悪い砂土は野菜栽培に適さないといわれている。しかし、その砂の性質を逆手に取ること、しょうががのびのびと素直に育つ環境

が整ったのだ。もともと東南アジアの温暖多湿な地域が原産のしょうが。比較的雨が少なく温暖な気候の瀬戸内海気候区にあたる和歌山市は、適度な日照と温度が砂地を素早く温めることから、しょうが栽培に適した条件を備えている。



ほとんどの土壌が砂地で施設栽培という和歌山産の新しょうが。



「美白」を守りたい！

和歌山の新しょうがは大半が施設栽培。定植の時期によって、施設加温栽培や施設無加温で栽培され、露地栽培と分類される。この栽培法によって少しずつ出荷のタイミングが変わり、5月初旬にまずは河西エリアの加温



ものから収穫がスタート、次いで布引エリア、小豆島エリアも加わり、無加温のもの、露地ものも続き、5月から10月中旬頃までレリー式の出荷体系をとっている。「親しょうが」ともいわれる種しょうがを植え付けてから、収穫できるのは約160〜180日後。加温栽培の場合でいうと、12月から翌2月に植え付けて、5〜6月に収穫。その間、根茎が上がってきたら土をかぶせる「土寄せ」を行いながら様子を見ていく。放っておくといつの間にか根茎が浮き上がり、地上に出てしまうのだ。日にあたると緑色になってしまい、白いしょうがにならない。しっかりと土をかぶせて光を遮ること、しょうがの「美白」を守って

いる。
地上に出る葉と茎、その下の地中で新しょうがは育つ。1m以上もある長い葉と茎の力強さを見ると、根にあたるしょうがの生命力が窺える。掘り起こすと現れるのは成人男性が両手を広げたほどの大きなサイズのしょうが。大きいものは1キロほどの重量に。日頃スーパーに並ぶ小さなサイズだけを見ていると、そのサイズ感に驚かされる。

初夏から真夏にかけての暑い季節に収穫期を迎えるため、作業は暑さとの体力勝負。まだ気温の上がりきらない朝早くからハウス内での作業を済ませ、その後は出荷作業へ。平成に入り収穫機が導入されるようになり、作業の省力化が進んだが、それまではほとんどが手作業だったため、当然ながら今より格段に時間がかかり過酷な状況だっ

た。背の高い茎をかきわける様に入り、暑さと戦いながら収穫にあたっていたという。

また、施設栽培のため場所を変えられないことから、連作障害といった土壌病害の課題には、現在もさまざまな試行錯誤が行われている。



収穫後に大量に残る葉は肥料としても活用されている。

どこが違うの？

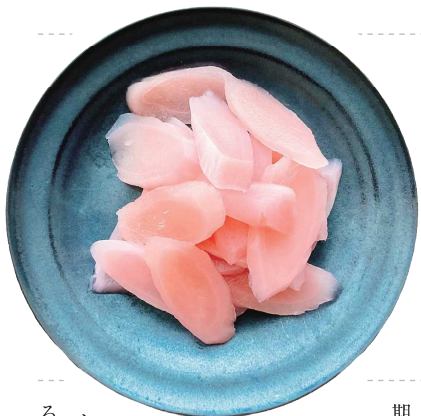
「新しょうが」と「親しょうが」

そもそもしょうがは、品種が多いわけではない。「新しょうが」「囲いしょうが」「葉しょうが」「親しょうが」などと分類されているが、収穫時期や保存状況により分類されているだけで基本的には同じもの。

一年を通してスーパーなどで流通している「しょうが」は、11

月頃に地下の根茎部分を収穫して、2か月以上貯蔵し出荷しているもので、「囲いしょうが」と呼ばれる。これに対して「新しょうが」は、収穫したばかりの鮮度の高い状態で流通している。和歌山の「新しょうが」は、5月初旬から10月に収穫され、流通もこの期間のみ。

砂地で育つ新しょうがは、土で育つものに比べて色の白さが特徴。美しい白肌にはほんのりピンクがかった軸の赤みが、見た目にも上品でかわいらしく、食べると柔らかさとみずみずしさが楽しめる。囲いしょうがが薬味などに用いられるのに対し、新しょうがは真っ白



で繊維が少ないことから、身近なものでは寿司に添えられるガリと呼ばれる甘酢漬けや紅しょうがなどに使われている。



新しょうが(左写真)と一般的な囲いしょうが(右写真)を比べるとその白さは一目瞭然。

収穫後の状態により変わる呼び名

- 「新しょうが」 収穫したての鮮度が高いしょうが。
- 「囲いしょうが」 収穫後、2ヶ月以上貯蔵されたしょうが。通年販売されている、最も一般的なもの。
- 「葉しょうが」 根茎が小さくやわらかいうちに葉がついたまま若採りしたもの。
- 「親しょうが」 種として栽培に使われるしょうが。通常より繊維が強く、辛味も強い。

このように、同じ作物でも収穫の時期や状態によって呼び方が異なるしょうが。適する調理法もそれぞれあるので違いを楽しみたい。

温めるも冷やすも自由自在 調理と食べ方で変わるしょうがの力

先にも伝えたように、「新しょうが」と「囲いしょうが」は基本的に同じもの。成分としては大きく変わらないが、新しょうがは95〜98%が水分といわれるほどみずみずしく柔らかいのが特徴だ。



新生姜ときゅうりの酢物でサッパリと。

品の代表格。消臭効果、殺菌効果があり、さらには血行をよくする働きもあり、風邪予防や冷え性対策としても昔から活用されている。漢方療法でも、風邪、健胃、消化促進、鎮痛などに用いられている。

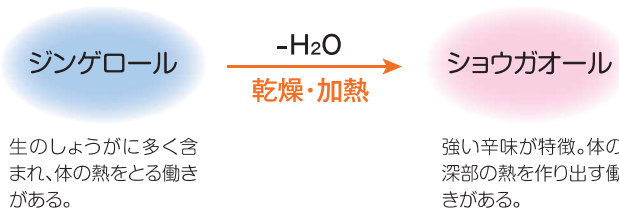
その特有の香りや辛みをつくる「しょうが」が三大成分といわれるのが「ジンゲロール」「ジンゲロン」「ショウガオール」。生のしょうがの辛み成分は「ジンゲロール」が主成分。熱をかけて加工・乾燥させると「ジンゲロール」の脱水反応により「ショウガオール」が生成され、辛み刺激性が増大することが知られている。また、105℃以上で数時間

加熱することで「ジンゲロン」に変化することも報告されている。生のしょうがに多く含まれる「ジンゲロール」は血行促進、発汗作用があり体の熱をとる働きがあるとされ、「ショウガオール」は、体の深部の熱を作り出す働きがある。時と場合によって、生あるいは加熱、乾燥品と使い分けたい。



鮮やかな紅色と白い肌の色が新鮮な証拠。

乾燥・加熱によって変化するしょうがの辛み成分



暑い夏に最適な名脇役、新しょうが

柔らかくシャキシャキとした食感と爽やかな香りが特徴の香味野菜「新しょうが」。通常のしょうがよりも繊維が柔らかくしょうが特有の辛味も控えめ。そのため関西地方では甘酢漬けなどがメジャーだが、おすすめは実は「生」。

①新しょうがの旬は初夏から

真夏にかけてということ。②加熱前のジンゲロールには「体を冷やしてくれる」という効果があること。①②の理由から「生」で食すのが暑い時期にぴったりなのだ。そうめんや冷麺にトッピングしたり、サラダに用いたり、生で料理に取り入れることで爽快な後口を楽しむ。

炒め物、酢の物など工夫次第で料理の幅が広がり、名脇役として大活躍する食材だ。また、売り場で選ぶ目利きポイントには「色」と「ツヤ」。紅色がきれいで肌の色が白いものがベストな状態。時間が経つと紅の部分に紫がかり、肌色にもくすみが生じる。貯蔵された囲いしょうがと違い、新しょうがは生鮮野菜。購入したらすぐに使い切るのを心がけたい。



新しょうがの甘酢漬け

シンプルに新しょうがを味わえる甘酢漬け。赤い部分を入れることで程よいピンク色に染まる。



炊き込みご飯

もったいぶらず、たっぷり使いたい炊き込みご飯。辛味が少ないのでたくさん入れても食べやすく、また、香りもしっかり楽しめる。



地元JAでは和歌山産新しょうがを使ったジンジャーエールや佃煮を商品化している。