

音の奏でる山菜  
シャキシャキ・パキパキ歯ごたえ最高 食感食材

イタドリ

○特 徴：

イタドリという名は、痛取、つまり痛みをとることからきていると言われています。

茎を折るとポコッと音が鳴り、食べると酸味があります。

根は、漢方薬としても使われます。

別名には、「ごんぱち」、「すかんぽ」などがあります。

○食べ方：

皮をむき灰汁抜きを行い醤油と砂糖で炊く。食感がシャキシャキして美味しいです。

美山ふるさと産品では、イタドリの加工品「ごんちゃん漬」を販売しています。

ビールのおつまみとしても好評です。

○ 旬：4月～5月

○産 地：日高川町

○生産量：

120kg（平成25年）  
年により大きく変動します。



○問い合わせ先：

イタドリ(生) 道の駅 SanPin 中津 (0738-54-0541)

ごんちゃん漬 美山ふるさと産品 (0738-57-0113)

○販売単位：ごんちゃん漬は 150グラム/個から  
年間2,500パックを通年販売