

「これ、食べられるの!？」という方、続出!
意外と知られていない昔から愛されている日本の代表的な山菜!

イタドリ

○特 徴：

イタドリは、タデ科の多年生草本で、日本各地に広く分布している代表的な山菜の1つ。日当たりの良い土手や川原、山崩れの跡など様々な場所で生育しているととても生命力の強い植物。

本県におけるイタドリの消費量は多く、調理方法や味付けも地域によって特色があり、呼び方も「ごんぱち」、「すかんぽ」、「すっぽん」と色々。

主に漬け物などの加工品として販売。

また、龍神村などの宿泊施設で山村料理として出すところもある。



○食べ方：

春先に出てくるタケノコ状の若芽を「和え物」、「佃煮」、「煮付け」などにして食べる。

塩漬けにして保存できるため、年中食べることも可能。

〔 ※昔は、根本から茎を折って、皮をむき、緑色の茎肉を生そのまま食べていた
ほんのりとした酸味がおいしいが、シュウ酸を含むため、生では食べ過ぎに注意 〕

○

旬 : 4月

○産 地：西牟婁地方山間部

○生産量：1 t (H25年度生鮮品、龍神は一と)

○問い合わせ先：龍神は一と(0739-79-8068)

○出荷期間：4月(生鮮品)

※塩漬けした1次加工品も出荷されているが、主に龍神村内の消費量ベースで生産されているので、出荷量については限りあり。