



こうばら  
「幻の神原ごぼう」

あかぎ わいち  
赤木 和市 さん  
えみこ  
恵美子 さん



松原には昔から各地区に特産品がありました。神原地区では粘り気のある赤土を生かしたごぼう作りが盛んでした。先代から続くごぼう作りを、今も赤木さんは続けています。ごぼうは傾斜のかかった畑でないと腐りやすくなります。砂地で育ったごぼうとは違い、粘りけのある赤土で苦労して育った神原ごぼうは味が濃く、甘みも強いそうです。繊維っぽさを感じさせない絶妙な歯ごたえで、強い風味が特徴です。

赤木さんのごぼう畑は10aほどの広さです。収穫は11月から3月で、お正月に合わせて出荷の時期を迎えます。ごぼうは育てやすいそうですが、収穫に労力がかかるため栽培農家は少なくなってしまいました。今では大変貴重な幻のごぼうです。



きんぴらごぼうや太煮の他に、2mmにスライスして唐揚げ粉をまぶして揚げたごぼうチップスもおすすめてです。



高梁市のゆめ市場に出荷しています。  
ぜひ食べてみて!