



深山じねんじょ 研究会のこと

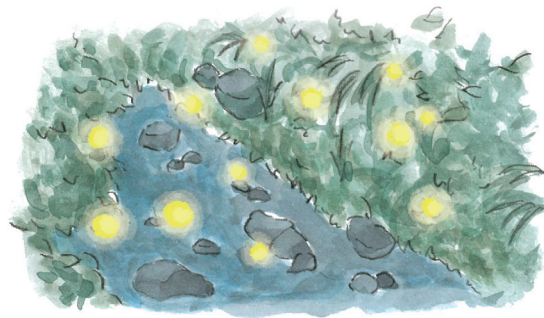
深山じねんじょ研究会は、大島での自然薯栽培を30年にわたって研究してきました。天然の自然薯は、くねくねと曲がっていたり、掘り取りのときに傷がついたり、安定しておいしい自然薯を確保することが困難でした。自然薯は栽培技術が確立されていません。そこで「大島の土地に適した栽培技術を修得しよう」と研究会を立ち上げ、生産者同士で研究と情報共有を重ねてきました。30年にわたる試行錯誤によって「大島だからできるおいしい自然薯」のつくり方を確立し、毎年質の高い自然薯をお届けできるようになったのです。



大島のこと

清流に蛍が舞い、人と自然がともに暮らす里

大島は周囲を山々に囲まれ、中心に清流・保倉川が流れるのどかな村です。清らかな水と、多様な生物がともに暮らす環境を大切にすることの山里では、初夏には清流沿いに蛍が舞う美しい光景が広がります。大島は、四季折々の自然と人々がともに暮らす、小さく美しい村です。



買 う

- 2本(1.6kg~2.0kg) | 特選品 |
- 2本(1.3kg~1.6kg) | 特選品 |
- 2本(1.0kg~1.3kg) | 徳用品 |
- カット自然薯(1.0kg~1.2kg) | 自家用 |



YAHOO!ショッピングから購入できます>>>



電話・FAX・メールでもご注文を承っております

TEL 025-594-2856 (平日 9:00~17:00)

FAX 025-594-2860 (24時間受付)

MAIL g.house@ah.wakwak.com

おおしま育ち

公益財団法人 大島農業振興公社

〒942-1215 新潟県上越市大島区牛ヶ鼻2649番地

TEL 025-594-2856 FAX 025-594-2860

MAIL g.house@ah.wakwak.com

<https://oshima-nougyou.com>



お
お
し
ま
の
深
山
じ
ね
ん
じ
ょ

— おおしま育ち —



自然薯のこだわり



大島の山には古くから自然薯が自生し、田仕事
が落ち着いた10月下旬頃になると掘り取られて
いました。雪深い大島の冬の健康を保つ栄養豊
富な食材として、手打ちそばのつなぎやとろろ汁
として食されてきました。

昔から地域の食として親しまれてきた自然薯。お
おしま育ちの自然薯は、「天然ものと遜色ない自
然薯をつくらう」と30年にわたって研究をかさね
た“大島の土地に適した栽培方法”でつくる、粘り
強く甘みのある自然薯です。

自然薯に含まれる栄養素

ねばり成分

新陳代謝を促進
ムチン

滋養強壮
アルギニン

消化を助ける
アミラーゼ

土のこだわり

栽培には山で掘った「心土」を使っています。
心土とは、耕地のさらに下の層の土。山がで
きたときのままの土です。通常の畑の土だと
芋肌が黒くなってしまふところ、自然のままのき
め細かな心土を使うことで、きれいな芋肌の
自然薯になるのです。



天然の自然薯は曲がっているものも多く、掘り取りの
際に傷がつきやすいなど、良い品質のものを安定し
て提供することが困難でした。そこで波板を活用して
まっすぐ育てることで、おいしく調理しやすい自然薯
を、安定して提供できるようになりました。

まっすぐ育てる

保存方法

自然薯は呼吸をします。涼しく適度な湿度がある
環境で保存することで、おいしさが保たれます。

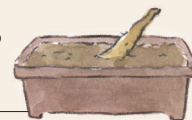
冷蔵保存

冷蔵庫での保存は、濡れ新聞紙で
包むなど乾燥に注意してください。



土に埋める

庭の畑か、長めのプランターなど土の
中に埋めて保存することが可能です。



冷凍保存

自然薯を小さくカットしたり、すりおろ
したり、とろろ汁にして小袋に分け、
冷凍保存することも可能です。



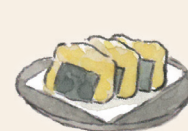
食べ方

生食でも加熱しても、様々なレシピでおいしくお召し上がりいただけます。

おおしま自然薯の
とろろ汁



おおしま自然薯の
磯部揚げ



おおしま自然薯入り
お好み焼き



詳しいレシピは
こちら

