

しゅっさい
斐川地域の特産品 **出西生姜**

宍道湖に注ぐ斐伊川のほとり、斐川町出西地区の特産品「出西生姜」。この地域の砂地と川霧が独自の味を生み出し、場所が違っても同じ種芋を植えても同じ味の生姜は育たないといわれています。

昭和20年～30年半ばまで盛んに栽培され、松江、米子までも行商される姿がみられましたが、その後、他県の安い生姜に押され栽培が減少してしまいました。しかし、平成10年斐川町の特産品として栽培がすすめられ、生産量は年々増えています。

出西生姜は、親指大に株別れしてつながる小生姜で、堅い繊維質がほとんどなく、ピリッとした強烈な辛味と上品な香りが特徴です。生でしょうゆと花かつおをつけてかじると生姜のおいしさがそのまま味わえます。またスライスして酢漬けにしたり、甘辛く煮たりしていただきます。

今回ご紹介する「生姜飯」は、出西生姜の味と香りが堪能できる絶品のごはんです。ぜひお試しください、季節の味、香りを感じてください。

『生姜飯』

<材料> 6人分

米3合 出西生姜50g

A 出西生姜下煮調味料

〔薄口しょうゆ大さじ1 みりん大さじ1 酒大さじ1〕

B 炊き込み調味料

〔薄口しょうゆ大さじ1 塩小さじ1/2 酒大さじ1 みりん大さじ1
出し昆布15cm〕



<作り方>

- ①米はといで、ザルにあげておく。
- ②出西生姜はせん切りにし、サッと水にさらす。ザルにあげて調味料Aでサッと煮る（煮汁はとっておく）。
- ③炊飯器に①の米と調味料Bと②の生姜と汁も一緒に入れ、普通のごはんの水加減で味をととのえ、炊く。