

冬に収穫！長く太い、幻の「はたごんぼ」
初夏に収穫！茎も食べられる「若ごぼう」♪

はたごんぼ、若ごぼう（ゴボウ）

○特徴：

一般的にゴボウと言えば、細く長く、根の部分のみを食べるもの。伊都地方では普通ではない（?!）ゴボウが生産されている。

橋本市西畑地区の「畑ごんぼ」は、春に種播、冬に収穫する。普通なら細く長いゴボウになるはずが、地域特有の土壌により、とても太く長く育ち、香り高く柔らかいゴボウに変化する。

また、橋本市河北地域で栽培される「若ごぼう」は、秋に種播、初夏に若採りし、茎も根も味わえる。どちらも季節の味として、風味・香りが豊かなゴボウとなっている。

〈はたごんぼ〉

○食べ方：煮物、汁の具、炊き込みご飯等。加工品（商品名：はたごんぼあられ）

○来歴：

地元の国城山麓では江戸時代からゴボウの産地であったが、次第に生産が減り、数十年前には途絶えてしまった。産地を復活させようと2008年から試作的に栽培、本格的に取り組むため、井関農機や県、橋本市の支援を受け特産化を目指している。



○旬：12月～2月

○産地：橋本市西畑地区

○問い合わせ先：くにぎ広場・農産物直売交流施設組合（0736-32-2209）

はたごんぼあられ：橋本商工会議所（0736-32-0004）

○販売単位：グラム単位から

〈若ごぼう〉

○食べ方：煮物、汁の具、炒め物等に。

○旬：5月下旬～6月中旬

○産地：橋本市（河北地域）

○生産量：4t（H24度）



○問い合わせ先：JA紀北かわかみ（代表 0736-42-5361）

○販売単位：60～120本入り／箱（L、2L、3L）