

高野山麓の山村志賀で自然栽培
自然の恵みと山里の真心が味わえます！！

コゴミ（クサソテツ）

○特 徴：

コゴミは、春に出た新芽を食べる、アクがなく調理しやすい山菜。天ぷら、和え物、炒め物など和洋中の料理に幅広く活用できる。また、鮮やかな緑色やかわいらしい形を活かして添え物としても活用できる。かつらぎ町志賀の冷涼で豊かな自然の中で生産された『高野山麓コゴミ』は、軸が太くておいしく、ブランド化され販売されている。



○食べ方：【きれいなコゴミグリーンを楽しもう】

沸騰したお湯で1～2分程度ゆで、さっと冷水にさらすと、鮮やかな緑色が長続きし、サラダや和え物、添え物としていただける。生産者の間で定番の最も好評な調理法は天ぷらであるが、くせがないのでお好みの味でお試しを。

○来 歴：

コゴミは、かつらぎ町志賀地区に古くから自生しており、一般に流通するコゴミにひけをとらないことがわかった。そこで、平成17年に志賀地区住民と和歌山県林業試験場、伊都振興局林務課が共同で栽培実証試験を開始し、平成25年3月には志賀コゴミのブランド化を目指し『高野山麓コゴミ生産組合』が設立された。



○ 旬 ： 4月～5月

○産 地：かつらぎ町志賀地区

○問い合わせ先：かつらぎ町地域観光案内・産品販売所
(0736-26-7770)

○販売単位：パック詰め 50g～100g