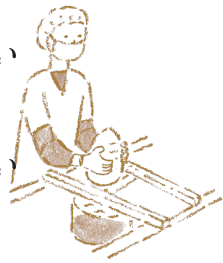


赤と白で縁起の良い
糸巻き大根の、
甘く滋味深い味わい



糸巻き大根は赤と白の2色が育つ珍しい野菜。スライスしたばかりの糸巻き大根を頬張ると、甘みがあり、爽やかでじゅわっとした水分が口に広がります。白い大根は、シャリシャリした食感で、最後にピリッと辛味が口に広がるのが特長。大根おろしにもピッタリです。赤い大根は甘みが強く、梨やスイカのよう。どちらも一般的な大根よりも糖度が高く、煮物にも最適です。生で食べられる機会はなかなかないため、村外では切り干しなどの加工品を味わうのがスタンダード。水に戻すだけでサッと使える切り干し大根は、干すことで甘味や旨味が増すため、サラダやスープなど普段使いにも最適。



伝統野菜を絶やさず、
村外の人にも
愛されるように



伝統野菜の中でも糸巻き大根はそのサイズの大きさ故、なかなか村外に流通しない食材です。それでも、先祖代々受け継がれてきたこの伝統野菜を守り続けようと、いとまき倶楽部のメンバーはさまざまな加工品の製造に挑戦しています。こんにゃく芋は、西米良の食文化に欠かせないこんにゃくづくりに必須の食材で、伊勢芋は煮物やコロッケ、サラダに最適です。西米良ではこれらの伝統野菜を絶やすことなく、そして村外にもファンを増やしていくため、村人たちがアイデアを振り絞って伝統野菜の継承に奔走しているのです。

