

粘土質の土壌で栽培されたあいかごぼうは、  
香りが良く柔らか

# あいかごぼう



江戸期を通じて、代々の松江藩主の食膳に欠かせない食材として愛され、大正時代には地域を代表する特産品として皇室へ献上された伝統作物。六道湖の北岸、本宮山麓地域の粘土混じりの固い土壌が「あいかごぼう」ならではの豊かな香りとごぼうとは思えない柔らかかな食感を育んでいる。



粘土質の土壌が美味しさの秘密。  
収穫には重機を使用する生産者も。

あいかごぼう生産加工組合 ほか

## 【生産情報】

生産地／本宮山麓一帯  
(秋鹿地区・大野地区)  
供給可能時期／11月～5月

## 【販売情報】

販売者名／あいかごぼう生産加工組合 ほか  
販売場所／JAグリーン(産直店舗)、  
市内小売店 ほか  
規格／250g  
価格(税込)／300円(250g)  
保管方法／常温保管  
販売方法／産直店舗へ出荷  
一部市場出荷あり。  
流通エリア／松江市内

「おすすめメニュー」  
きんぴらごぼう、ごぼう飯  
など

【お問い合わせ先】  
JAしまね くにびき地区本部 営農指導課  
TEL／0852-5513031  
FAX／0852-3217782