

あなたは知ってる？

しょうがの秘密にせまる！

しょうがって一体何者!?

普段、私達が当たり前に使っているしょうがの料理に、独特な辛味やさわやかな香りがあふれている。その秘密は、人気があふれるしょうがの歴史にある。

しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。

しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。

幻の野菜！出西生姜

出雲市斐川町の出西地区で栽培されている幻の野菜、出西生姜。その歴史は古くからある。しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。

出西生姜は、その独特な辛味やさわやかな香りがあふれている。その歴史は古くからある。しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。

人々の思い！！

昭和三十年代まで
昭和三十年生産量
↓
農家の自家消費
↓
一九八〇年代
↓
出西生姜組合が結成された

しょうがを使った料理！

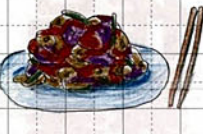
<人気ランキング>

1 ぶた肉のしょうが焼き



しょうがの風味、ぶた肉の柔らかさ。それに合ったお肉の組み合わせが人気の理由に。さらに肉としょうがは、体を元気にするビタミンB1などの成分がたぐん多量に含まれている。メニュー一頁

2 しょうがと厚揚げの麻婆なす



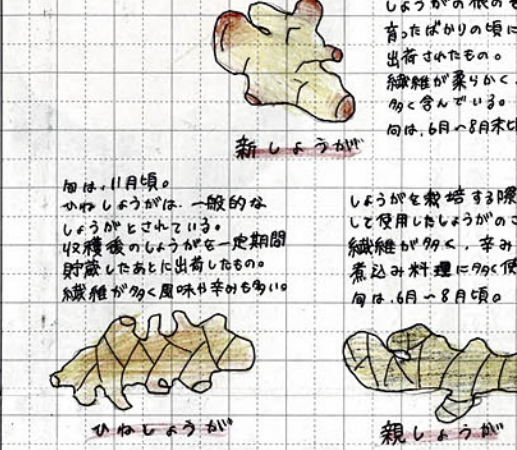
なすは、苦手な人が多い野菜と思われがちですが、しょうがのさわやかな香りと、ほどよい辛味、食感がなす、厚揚げの食材とマッチし、人気の理由に。栄養満点なメニュー一頁

3 しょうがのシフォンケーキ



しょうがは、スイーツには不向きと思われがちですが、甘すぎないしょうがシフォンケーキは、若者男性に大人気のメニューです。ふわふわ食感と健康にも良いしょうがを気軽に食べられる一品！

しょうがの種類の種類



しょうがの根の部分が育ったばかりの頃に収穫、出荷されたもの。繊維が柔らかく、水分も多く含まれる。旬は、6月～8月末頃。


旬は、11月頃。かわらしょうがは、一般的なしょうがと比べている。収穫後のしょうがを一定期間貯蔵したあとに出荷したもの。繊維が多く風味が辛めが多い。

しょうがを栽培する際の種として使用したしょうがのこと。繊維が多く、辛味が強い。煮込み料理などに使用される。旬は、6月～8月末頃。

幻の野菜・出西生姜

<発行日>
令和5年 10月18日
出雲市立斐川中学校
美術部 2年
久和 若菜

道の駅！



もりだくさん

道の駅の商品！

生姜パウダー

生姜カレー

生姜アイス

生姜アイス

出西生姜を使った加工品はどんなものがあるの？

出西生姜を使用した加工品は、生姜アイス、生姜カレー、生姜パウダーなどがあります。その歴史は古くからある。しょうがの歴史は、中国から伝わり、日本へも古くから伝わり、その歴史は古くからある。

編集後記

この本は、出西生姜の歴史や栽培方法、そしてその魅力について詳しく紹介しています。ぜひ読んでみてください。

生姜パウダー

生姜アイス

生姜カレー

出西生姜の歴史や栽培方法、そしてその魅力について詳しく紹介しています。ぜひ読んでみてください。

生姜パウダー

生姜アイス

生姜カレー