

わらびのあく抜き(わらび2.0kg)

- 1 4リットルのお湯を準備。
- 2 沸騰したお湯に重曹(タンサン)50gを入れる。
- 3 別の容器にわらびを並べておく。
- 4 重曹を入れたお湯をわらびの上からかける。
- 5 へら等を物を使用し、わらびを上下やさしく返す。
色がきれいになるまで数回繰り返す。
- 6 お湯が冷めたら、わらびが浮き上がらない様にビニール袋等で吸いつかせるようにふたをしておく。
- 7 翌日、重曹水の中に入っているわらびを、沸騰したお湯の中に30秒入れてから冷水に入れると一週間程度、色が変わらず保存できる。

わらびの美味しい食べ方は、お浸しが一番！あく抜きしたわらびを一口大に切って、おろしショウガを乗せ、しょう油を一かけして召し上がれ。おみそ汁や油で炒めても

Good!

小国町には、樽口のほかに11箇所の観光わらび園があり、わらびのシーズンである5月下旬から7月上旬には、県内外からたくさんの人々が訪れ、賑わっている。小国町は全面積の95%が山林であり、そのほとんどがブナやミズナラをはじめとした落葉広葉樹林であり、自然豊かな町である。
爽やかな山の空気を吸いながら、春の味覚を探しに、わらび採りに出かけてみてはいかが。

樽口観光わらび園 40周年記念式典のお知らせ

今年で開園40周年を迎えることから、記念式典を下記日程で開催。当日は餅のふるまいの他、わらびを打ちこんだ『幻』のわらびそばを販売。

日時：平成27年6月第1日曜日

午前10時から(予定)

場所：樽口観光わらび園休憩所

内容：餅のふるまい他

※参加には予約が必要、問い合わせ先に確認を。



小国町観光わらび園マップ



わらび園のご予約・お申し込みは各わらび園にお問い合わせください。

<http://warabien.ogunikankou.jp/>

小国町観光わらび園

検索

わらび採りは、長袖・長ズボン・長靴・軍手虫よけ、日よけのための手ぬぐい・帽子をかぶって行いましょう。わらびを入れるためのカゴもお忘れなく!!



小国町観光わらび園に関する問い合わせ先 小国町観光協会 電話 0238-62-2416

樽口観光わらび園への予約、その他問い合わせ先 電話:0238-62-5153

観光わらび園発祥の地

樽口観光わらび園



わらび園



野焼きの状況



売店ではミズやウドも販売中

集落総出で営む観光ワラビ園

山形県と新潟県の県境にほど近い、飯豊連峰の麓、小国町の山間部に樽口地区がある。樽口地区は積雪3mを超える豪雪地域であり、わずか9戸の小さな集落である。この小さな集落に40年前、全国に先駆け日本で初めて観光わらび園がオープンし、今も賑わいを見せ続けている。

観光わらび園は、5月下旬〜6月下旬の毎週、日・水・木曜に開園しており、リピーターも多く、多い日には1日300人近くの人々がわらび採りを楽しみに訪れる。「毎年、集落総出で肥料をまき、刈り払いを行い、野焼きを行うなど、栽培管理をしっかりとっているからこそ、太くて質の良いわらびがたくさん採れる。それが自慢だ。」と樽口観光わらび栽培組合長の佐藤和美さんが話してくれた。

学生と地域の協働

現在、樽口地区では高齢化が進み、わらび園の維持管理を継続していくことが厳しい状況にある。5年前から新潟大学の地域プロジェクトWホームとの交流を始めたことにより、学生達と連携してわらび園の下刈りや野焼き等の管理を行うようになった。学生に肥料をまく動力噴霧器を担いでもらい、一緒に山に入っ

て作業するなど、今では樽口地区に欠かせない労働力となっている。学生達は集落の行事にも参加し、樽口地区の人々とより良い関係を築いている。