

# 黒にんにくとは…

黒にんにくとは、一般によく知られる白にんにくの加工食品であり、加工工程の熟成発酵の段階で黒色に変色したものが黒にんにくといわれる。

特徴としては、白にんにくと比較するとにんにく特有の香りが少なく、にんにくが苦手な人でも食べやすい。食感はプルーンのようにしっとりしており、甘みが増し美味しい。



## 月山黒丸が

できるまで

◆種まき（十月）

岩根沢の厳しく長い冬を  
乗り越えたにんにくは  
甘いと評判！

◆収穫（七月）

◆乾燥（2週間）



◆熟成・発酵（2週間）

出荷・販売（八月上旬）

『月山黒丸』完成



岩根沢地区

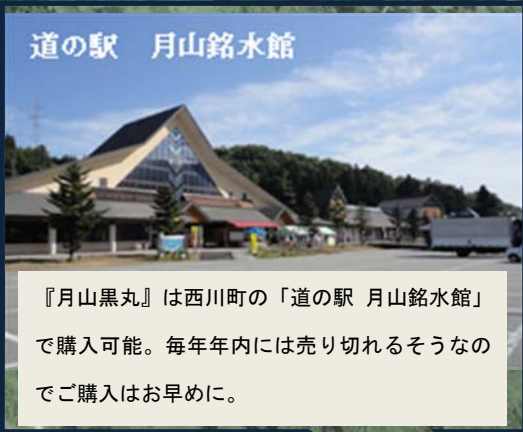
西川町

西川町

至 山形

至 鶴岡

道の駅 月山銘水館



『月山黒丸』は西川町の「道の駅 月山銘水館」で購入可能。毎年年内には売り切れるそうなのでご購入はお早めに。

航空写真提供：水土里ネットやまがた  
(水土里情報システム)

お問い合わせ : 西川町役場産業振興課 TEL 0237-74-4410

# 西川町の元気のみなもと



## いわねさわ 岩根沢女子グループ

### 黒にんにく。パワーで

### 6次産業化へ

西川町の北東部、月山麓に位置する岩根沢地域では、地元産の黒にんにくを使い、加工した黒にんにくを商品化し『月山黒丸』と命名して販売している。

黒にんにくをつくっているのは、主に地元の女性で結成された『岩根沢女子グループ』のみなさんで、ご自身方も毎日黒にんにくを召し上がっているということで元気いっぱいだ。グループ自体は発足が四年前と活動期間はまだ短いものの、種まきと収穫の時期を数日ずらして栽培する試験栽培や消費者生の声を聴くためのモニター調査を行うなど、品質を向上させる想いには余念がない。そんな想いでつくられた『月山黒丸』は毎年完売必至の人気商品となっている。

今後としては、生産規模の拡大と安定した生産技術の確立、さらなる品質の向上により『月山黒丸』としてのブランド化を目指す。