



【品名】
生姜（しょうが）

【科】
ショウガ科

【概要】

福田地区では昭和30年頃から生姜の栽培が始まりました。ハウス加温、ハウス無加温、露地で栽培し、6月～12月まで長期にわたり出荷しています。食用とするのは地下の塊茎部分で、青々と繁った葉の下にビッシリと生姜が付いています。茎から上を取り除き、ドロを落として洗ったものを出荷しています。

利用されていなかった生姜の葉を、農商工連携によりJA倉敷かさやと丸倉青果が協力して、平成22年にほうじ茶風の健康茶「しょうがの葉茶」をつくりました。

【収穫時期】

6月下旬～8月中旬（ハウス加温）
8月上旬～9月下旬（ハウス無加温）
9月上旬～12月上旬（露地）

【市内の主な産地】

福田地区

倉敷市農林水産課 検索



【ルーツ】

インドを中心とした熱帯アジア地方が原産で、3世紀以前に中国から日本に伝来したといわれています。

【選び方】

表面に張りや光沢があるもの、みずみずしいものを選びましょう。

簡単レシピ

◎しょうが風味の塩焼きそば

（材料 4人分）

中華麺（細めのちぢれ麺）	… 4 玉	とうがらし	…適量	しょうゆ	…小さじ 2
もやし	… 1 袋	油	…大さじ 2	こしょう	…少々
にんじん	… 4 0 g	水	… 1 カップ	ねぎ	…お好みで
しょうが（すりおろす）	…大さじ 2	酒	…大さじ 2	レモン汁	…少々
にんにく（すりおろす）	…小さじ 1	塩	…小さじ 1		

（作り方）

- ① もやしは水洗いし、ざるに入れて水気をきる。にんじんは短冊切りにする。
しょうが、にんにくはすりおろす。ねぎ、とうがらしは、みじん切りにする。
- ② 中華麺は耐熱皿に入れ、レンジで2分ほど温める。
- ③ ボウルに水、酒、塩、しょうゆ、こしょうを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに油を入れて熱し、しょうが、にんにく、とうがらし、にんじん、もやしを炒める。
②の麺を入れてさらに炒め、③を加えて水気がなくなるまで炒める。
ねぎを加えて軽く炒め、器に盛り、お好みでレモン汁をかけていただく。