



渡辺さんが愛菜耕房で販売している生姜・加工品の一部

- ①しょうが糖 ②佃煮生姜 ③生姜の薄切り(乾燥) ④根生姜
- ⑤生姜ジャム ⑥粉末生姜 ⑦れんこんパウダー

### PROFILE

わたなべ こうじ  
渡辺 耕治 さん(74歳)  
愛西市下東川町

### 愛菜耕房 (グリーンセンター津島店)

〒496-0876  
津島市大綱町9-71-1  
TEL:0567-23-3511  
営業時間  
9:00-17:00(10月~2月)  
9:00-18:00(3月~9月)  
定休日 月曜日

毎朝、地域の生産者の方々が新鮮な野菜や切花、苗、鉢花・加工品を出荷しています。安全・安心をモットーに魅力的な産直品が多く並んでいますので、ぜひ足を運んでみてください。産直品の値札ラベルには生産者の方々の名前が印字されています。

短くなってしまう分、販売する上では苦労しますが、できるだけ生姜本来の美味しさを皆さんに味わってほしいという思いから、保存料や着色料等は使わず、一つ一つ手作りしています」と話します。

加工品での一番人気は佃煮生姜で、ご飯や冷奴に添えたり、お酒のおつまみとしてそのまま食べても美味しいと評判なんだとか。また、生姜ジャムはトーストはもちろん、紅茶に入れてジンジャーティーにするのも人気だそう。他にも様々な加工品があり、どれも生姜の魅力がたっぷり詰まっています。

渡辺さんは今後について、「農作業が年々こたえるようになってきたので、徐々に加工品に絞りながら、これからも良いものを提供していきたい」と意気込みを語ります。

最後に消費者の皆さんに向けて、「大変な日々が続きますが、ぜひ生姜を色々な料理に使っていただいて、普段から体を温める『温活』を通じて健康づくりに役立ててもらえたら嬉しいですよ」と笑顔でメッセージをいただきました。



### 生姜で温活習慣を

生姜農家として47年を迎え、現在は6反の畑で種から大切に生姜を栽培している渡辺さん。また、24年前のオープン当初から、産直会員として愛菜耕房に出荷しています。

生姜の収穫は年に一度、11月に2週間ほどかけて行います。一度きりの収穫に向けて、丁寧に土づくりや病害虫の防除を実施しますが、それでも天候次第で作柄が大きく影響を受け、毎年苦労の連続だそうです。収穫後は連作障害を避けるために7年から8年は同じ畑で生姜栽培を行えないことから、長期的な耕作計画を立て、「品質の良いものを届けよう」と丹誠込めて栽培しています。

渡辺さんが出荷しているのは「根生姜」と呼ばれる、収穫してから数か月ほど寝かせて熟成させた生姜です。根生姜は白色の新生姜と比べ、貯蔵を経ることで水分が抜けて硬くなり、生姜本来の辛みが増します。そのため、好みに合わせて生で使用したり加熱したりと、香味野菜として色々な楽しみ方ができる特徴があります。

渡辺さんはそんな根生姜の魅力を最大限に活かすため、「しょうがやさん」として10年ほど前からジャムや佃煮などの加工品の製造・販売も手がけています。加工のこだわりは、「余分なものは一切入れないこと」と、「素材の味を引き出すこと」と語る渡辺さん。「賞味期限が