

5月23日(木)は ふるさと食材の日「山菜うどん」

山菜うどんに使う「ふき」と「わらび」を加工している
占冠山村産業振興公社を取材しました！



北海道でとれ、占冠村で加工された「ふき」と「わらび」を使った山菜うどんです！

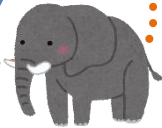


山菜まめ知識①

山菜が採れる時期は、5～7月！

占冠山村産業振興公社では、自生している(自然に山地に生えている)山菜を使っています。山菜をとるのは、5～7月の3か月間で、5月からは、うどやわらび、7月に近づくとふきがとれます。この3か月の間にとる山菜の量は、ふきだけで150トンにもなります！

象25頭分の重さ！



山菜まめ知識②

山菜は塩漬けにすると1年間保存できる！

とれた山菜はゆでて冷まし、皮をむいて塩漬けします。10トンの山菜と3トンの塩を深さ3メートルの穴に入れて塩漬けすることで、1年間保存できます。塩漬けして保存した山菜を加工する時は、水につけて塩抜きし、パック詰めして出荷され、北海道の道の駅や工場、スーパーなどに並びます。



パック詰めする前に、ふきを手作業で切っている様子です。たくさんの人の手間が掛かっていますね。

占冠山村産業振興公社の方

から、みなさんへのメッセージ

山菜には独特の苦みがあるため、今は山菜の味を苦手に思う子もいるかもしれませんが、この味が大人になったら美味しく感じられることがあります。ぜひ、春の北海道でとれた山菜を食べてみてください！