

市場で注目株の野菜【谷中ショウガ】

～辛みが少なくそのまま食することができるショウガ～

今回は「谷中ショウガ」を紹介します。ショウガには「古ショウガ」「谷中ショウガ」「矢ショウガ」「筆ショウガ」「近江ショウガ」などがあります。昔、中国から日本に伝えられたと言われていて、香辛料や薬用、食用などに用いられてきました。原産地はインドを中心とした熱帯アジアで、熱帯地方ではどこでも生息しているそうです。

「谷中ショウガ」の名前の由来は東京の台東区谷中地区だと思われていますが、正確にはJR日暮里駅（荒川区日暮里）の近くが発祥地だそうです。「谷中ショウガ」は簡単に言うと「ショウガの若芽」と理解したほうが良いと思います。特に若採りのものは辛みが少ないことから、これから（5月頃）出回る商品は一年間の中で一番おいしく食べることができます。

スライスしたり、そのまま味噌を添えて食べるのが通常です。また昔からショウガは漢方としての利用もあり、風の予防に大変重宝されてきました。体が温まり、新陳代謝を促す作業があると言われていたからです。現在「谷中ショウガ」の主産地は静岡県、茨城県、千葉県などです。



（ 金澤 誠 筆）