



祝「西わらび」GI登録 そのヒミツを掘り起こせ!

今年1月、西和賀町の特産品「西わらび」が、国のGI（地理的表示）に登録されました。



「西わらび」農林水産大臣登録第145号

GI（ジーアイ）って？ GI=Geographical Indication（地理的表示）とは、その地域ならではの特性を持つ商品の名称のこと。



GI登録にあたって、品質はもちろん安定的な生産体制の確立もいっしょと取り組まれます。



教えて、わらびストーリー

Q 西わらびの 特徴や基準は？

A トロロッと柔らかくて粘りが あり、アクや筋が少ないのが 西わらびの特徴です。

Q 栽培はいつから 始まったの？

A わらびは昔から山に自生し ている。町民は春の山菜の主役 として思いっきり食べられた。

Q ネットワーク 発足は 何のため？

A 栽培スタートした当初の生 産農家は17軒ほど。徐々に軌道 に乗ると、ネットワークを中心 に町全体でブランド化を取り組 みます。

Q GI登録で 何が変わるの？

A GI（地理的表示）は、その 地域ならではの特性を持つ特 産品を保護するための。今 世の中では物が出回るなど産 地トラブルが出てきやすいが、 GI登録されフランドでできて ちゃんと認証されることで、産 地の顔が明らかになり、消費者は 安心感をもって商品を購入でき ます。

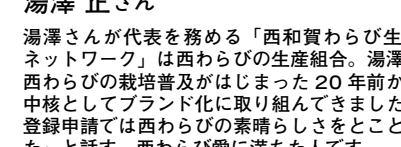


藤原朝子さん / (株)西和賀産業公社

古文書から知る、西わらびの町の物語

西わらびのGI登録は町民たちにとって嬉しい話題ですが、その道のりは簡単なものではありません。

大きな弾みとなりました。加えて、わらび栽培の疑問や課題を生産者が共有して地道に解決して来たことも重要で、根を掘りおこす準備を整えておくことが、町が先導して歩んでいけることが実現していると感じています。

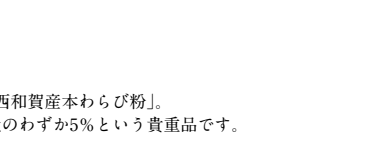


湯澤 正さん

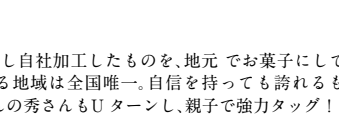


身近な食材として普段から食べている「西わらび」。昔も今も、町の大切な宝物です。

西和賀町代表する特産品「西わらび」。その品質を守り安定した生産をうけていけるためには、大仕事があります。それは、優良な株を守ることです。



高橋 久子さん（右）と 西わらびの親株を守り 呼び継ぐ活動をしています。



理想のわらびの親株を管理する苗床。太く柔らかい根を育てています。



「親株を管理し自社加工したものや地元で販売するものを、地元で販売するものは全国唯一、自給を持てるものです。」



「希少な産物、いわて西和賀産本わらび粉」

西わらび・根っこを

支えるひと



西和賀町に 出来立てわらび餅 食べたい〜



弾力とコシの強さ、つややかな餅の特徴を知ってもらおうパフォーマンスも、今や東日本イベントの定番です。

高橋 忍さん（お菓子師）

手練りの技から生まれる、 黄金色のわらび餅



西和賀町のわらび餅は、お菓子師の腕によって味が違います。お菓子師の技術が、黄金色に仕上がります。

中、粉は徐々に透明になり、ブルーの餅を叩き出すようになります。

お菓子師の腕が、黄金色に仕上がります。お菓子師の技術が、黄金色に仕上がります。



わらび粉みるくぶりん



わらび餅



ピクルス



醤油漬け

高橋朝秀さん / (株)西和賀産業公社

バリエーション豊富！ 西わらび商品



私たち西わらびの会