



山形

雪深いもがみ地方が  
育んだ味  
「キヤラ蒨(ラキ)」

金山特産加工所

金山特産加工所(山形県最上郡金山町有屋、井上秋彦代表、02333・527033、<http://www.e-gohanya.jp>)は先代が昭和40年に創設し、主に国産の山菜塩蔵を軸に原料供給を展開している。

山形県の北部に位置する金山町は、日本でも有数の山菜の宝庫の町である。その中でも山路(ヤマフキ)は、日本各地で佃煮の原料となっているとても貴重な山菜である。



丹精込めて丁寧に煮しめた人気の「キヤラ蒨」

フキはキク科フキ属の多年草で、日本原産で近縁種の少ない野菜の一つであり、地上には花芽と葉が出るが、茎の部分は地中に伸びる独特の生態を持つ植物である。

食材としての「フキ」は、その地下茎からでてきた葉の柄の部分にあたり、水分が多く、旨みともいえる苦味・芳香成分がある。香りの成分は、せき止め、たん切り、消化などに効果があるということが古くから知られ、漢方では、せき止め、健胃、浄血、毒消しなどの薬効成分として活用されてきた。さらに、胃腸の働きを整え食欲を促す成分も含まれている苦味の成分は、クロロゲン酸というポリフェノールの一種の成分で、抗酸化作用があり、老化やガンを予防するといった働きがある。さらに植物繊維は便秘を解消して高血圧・動脈硬化の予防にもなる。また、フキは、カリウムやマンガンも豊富で、

カリウムは余分なナトリウムを体外へ排泄促進し、高血圧症状の改善に役立ち、マンガンは主に肝臓や骨の酵素の働きを活性化させる役割を持ち、骨の生成を促すと言われている。

金山町はとても雪深く冬も長い土地で、雪の下で春を待ち、桜の花と一緒に土から芽を出す蒨はとても風味がよく、味わい豊かに育つ。今回お勧めする金山特産加工所のキヤラ蒨(伽羅蒨)は、そのフキを丁寧に長い時間、醤油で伽羅(きやら)色になるまで煮しめた一品となっている。おいしく佃煮にしたキヤラ蒨をぜひ、食卓でどうぞ。

同社は、その他の加工分野でも国産原料にこだわり、春の山菜や秋のキノコなど水煮にして缶詰、瓶詰で販売している。また総菜加工にも力を入れ、開けてすぐ食べられる味付けシリーズなど人気商品を揃えている。詳しくはホームページまで。