

VOL. 4

永源寺 タラの芽

高級山菜 苦味が魅力



春の訪れを告げ、私たちの味覚を楽しませてくれる山菜。その代表格の一つ、タラの芽は、主にてんぷらや和え物として親しまれています。皆さんは、「永源寺タラの芽」をご存知ですか。永源寺地区の農家15軒で栽培されていて、タラの芽独特の苦みが一般的な品種に比べて強いのが特徴です。その野性味あふれるタラの芽は、山菜好きの中でファンができてつづつあるのだとか。永源寺タラの芽の栽培は、平成25年から始まりました。西日本でのタラの芽の産地が少ないこともあり、市場からは出荷量の増加を求める声も。主に八日市公設地方卸売市場や京都市の市場を経由して料亭などに提供されていますが、今年の2月から「道の駅奥永源寺溪流の里」でも購入することが出来ます。うららかな春の味覚、地元の恵みをぜひご賞味ください。

■購入できる場所

道の駅奥永源寺溪流の里 直売所 (火曜日定休)

■永源寺タラの芽を使ったメニューを開発

永源寺タラの芽や永源寺もみじまいたけなどの特産品を使った新作メニューです。

・永源寺リゾット
(スープ、サラダ付き)
900円 (税込)



・永源寺パスタ
800円 (税込)



【提供場所】

道の駅奥永源寺溪流の里「ふる里 まなびや」
提供時間=11:00~16:30 (火曜日定休)

【提供期間】

3月下旬まで (タラの芽の出荷状況により変動)

■Interview

永源寺タラの芽生産部会
寺田幸雄部会長



Q: 永源寺タラの芽の栽培を始めたきっかけは

A: 農業所得の向上のため、農閑期に栽培できる作物としてタラの芽に注目しました。もともと、永源寺地区では民家の近くでタラノキを育て、春の味覚として親しんできた歴史があったので、特産品にぴったりだと感じました。

Q: 反響はいかがですか

A: 西日本に大きな産地がないこともあって、市場や直売所で販売すると、すぐに売り切れてしまいます。栽培方法も試行錯誤を繰り返しながら、腰を据えて、少しずつ生産量を増やしていきたいです。

Q: 今後の目標は

A: 「苦味が強く、天然モノに近い。」などの声を聞き、自信につながっています。少しずつ栽培面積を広げていき、いずれは永源寺地区を代表する特産品になればと考えています。



②五個荘中央公園

休日になると、多くの人々が訪れる五個荘中央公園。市民の皆さんの憩いの場になっています。春になると、公園を囲むように植えられた桜が満開に。春の息吹を感じながら、芝生の上で体を動かすと、気分も爽快です。



③エイゲンジザクラ

古くは大本山永源寺の境内に咲いていたことから名付けられたといわれるエイゲンジザクラ。ひとつの花に10枚ほどの薄い紅色の大きな花びらをつけ、一見八重桜のように見えるのが特徴で、ソメイヨシノから1週間ほど遅く開花します。永源寺支所前などで見ることができます。



⑤延命公園

近江鉄道八日市駅の西側に広がる延命公園には、小高い山の斜面にたくさんの桜が植えられています。見晴らしも良く、色鮮やかな近江鉄道の車両との共演に出会えるかもしれません。

春の訪れ 五感で感じる

桜の名所案内



higashiomi sakura map



①太郎坊・阿賀神社の参道

近江鉄道太郎坊宮前駅から太郎坊・阿賀神社へと続く参道では、約500メートルにわたって桜のトンネルが出迎えてくれます。太郎坊・阿賀神社を背景にシャッターを切れば、春のベストショット間違いなしです。



④佐久良川の堤防

蒲生支所の側を流れる佐久良川の堤防沿いに、立派な桜並木が続きます。堤防の斜面に腰を下ろし、雲の流れを遠くに眺めながら、ゆっくりとお花見を楽しむことができます。