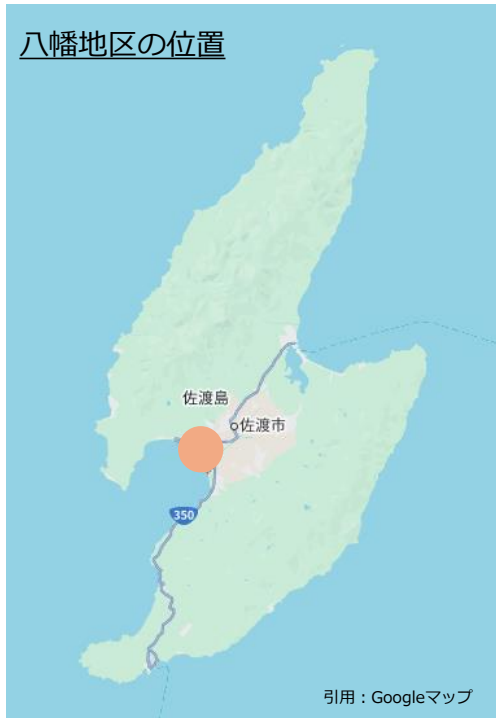


八幡芋について



八幡地区の位置



引用：Googleマップ

○八幡芋の歴史について

- かつて佐渡市八幡地区で盛んに栽培された**伝統野菜**。
- 八幡は風で砂が舞う耕作に不向きな土地だった。防砂林ができてから、農産物の栽培量が増加した。
- 金山が栄えた江戸時代に佐渡奉行所に納められたとされる。その後は自家用として細々と栽培されていた。
- 1995年から村おこしとして本格的に栽培が開始。
- 当時は**希少で門外不出**とされていた。現在は、高齢化に伴い島内で出荷しているのは3名。希少なのは変わらない。島内スーパーでも手に入るのでぜひ！

○八幡芋の特徴

- 佐渡の八幡芋：細長く、粘りが強い
- ⇔ 山梨県の八幡芋：丸っこく、粘りはあるが独特の風味を持つ



佐渡の三大伝統野菜

- 八幡芋
- 本カタウリ
- 千本ネギ



鶏汁について



- 年末年始やお祭り、冠婚葬祭など人が集まる時だけでなく、日常的にも食べられている。
- 昔は各家庭で鶏を飼っていたため、その鶏をまるごと1羽使って作っていた。
- 地区ごとにベースの味が異なる。

畑野 — 味噌

真野 — しょう油

両方使用する家庭も。

→各家庭の味がある！

- アレンジレシピもたくさん！

- お餅、そば入り
- 寒い日にはショウガでぽかぽかに！
- 鶏ガラを長時間煮込むと、さらにおいしく！


引用：四季折々、郷土の味『さどごはん』昔の良さを今へ

お米について




○新之助



- 新潟県が平成30年に登録
- 島内で約64ha栽培
- 高温でも品質が高くおいしいお米として開発された。
- 硬め、噛めば噛むほど甘い
- 冷めても硬くなりにくい。
→おにぎりやお弁当に○ 

○コシヒカリ

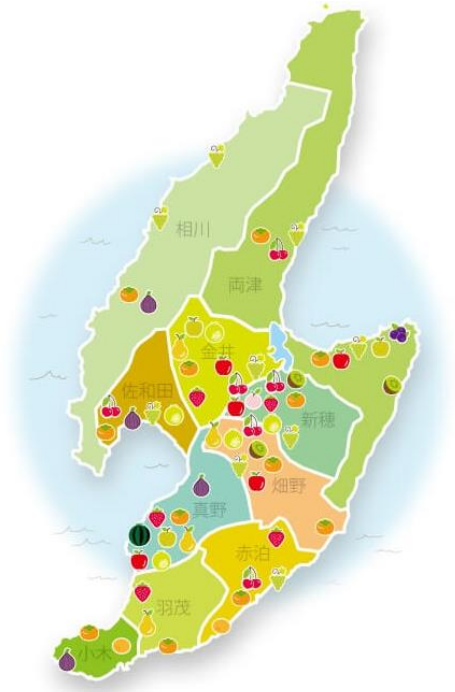


- 島内で最も多く栽培
(約4,300ha
≒ 東京ドーム947個)
- もっちり、やわらか、甘い
一噛みでうまみがはじける 
- 和食、特に魚料理や刺身に○

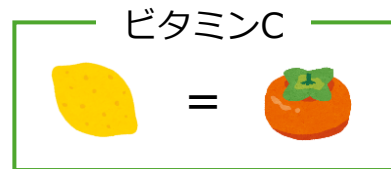
佐渡市には生物多様性に配慮した「朱鷺と暮らす郷づくり」認証制度も存在！佐渡全体にトキを中心とした環境づくりを重視する米作りが広がっています。



佐渡のおけさ柿について



- 種がない。
- 特に南佐渡の羽茂地域は、雪や北風の影響を受けにくい温暖な気候で、土壌や水資源にも恵まれているため、生産が盛ん。
- 柿は**栄養素が豊富**！



- おけさ柿は加工品も多く販売されている。ぜひ食べてみてください！

島内全域で栽培されているおけさ柿

