

# ゴボウ

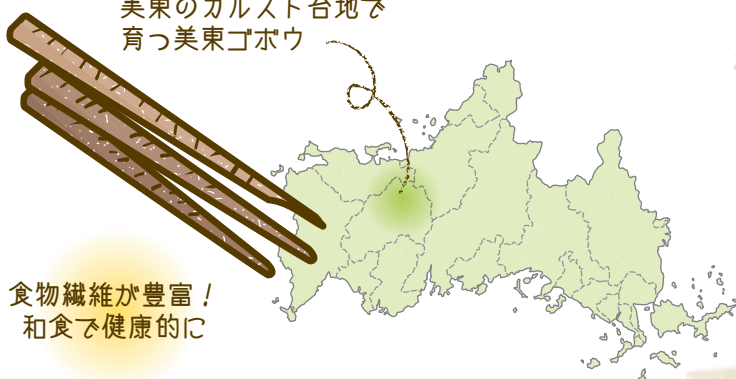
カルスト台地の赤土育ちは、香り上質な絶品ゴボウ



ゴボウは、独特の香りと歯ごたえがあり、日常の食材として食されているのは世界中でも日本のみです。また、一時は消費量の減少に伴い、栽培が減少していましたが、繊維が豊富に含まれていることや薬用としての効果も高いことから人気に戻りつつあります。

山口県内においては、「美東ゴボウ」が肉質の柔らかさと風味の良さが全国で高い評価を受けています。秘密は、美東町に広がるカルスト台地です。カルスト台地の石灰岩が長い年月の間に溶け出し酸化して作られた赤土は、炭酸カルシウムを含む強い粘土質の土となっています。このため、ゴボウがじっくりと成長し、きめが細かく柔らかな、香りの良いごぼうとなります。

美東のカルスト台地で育つ美東ゴボウ



食物繊維が豊富！  
和食で健康的に

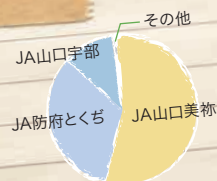
## 選び方

直径が1.5cm～2.0cm程度で、根がスラリと伸び、曲がりがないもの、ヒゲ根の少ない物がポイントです。



## 主な産地

美祢市



出荷量 (H25年全農共販実績) 9t

## 出荷時期

11月～3月

