

日本伝統行事を再確認

「三日とろろ(みっかとりろ)」

地域によって正月三日にとろろご飯、またはとろろ汁を食べる風習があり、それを「三日とろろ」と呼びます。

とろろの材料、山芋や長いもに含まれる消化酵素のジアスターゼは、胃の消化を助けてくれる消化酵素なので、年末年始のご馳走で疲れた胃を休めるにはとても適した食材です。

さらに、山芋類はビタミンやカリウム、食物繊維などがバランスよく含まれる健康食材です。このため、年の初めにとろろを食べると一年風邪を引かないと考えられるようになり、無病息災や長寿を願って食べられるようになったとも言われています。



君津の名産! 自然薯~じねんじょ~

山芋の正式名称は「ヤマノイモ」となっており、ヤマノイモ科・ヤマノイモ属に分類されるつる性植物の総称です。中でも、日本原産の品種を指し、別名が「自然薯」となっています。君津市では、栽培方法にこだわった自然薯が生産されています。

味よし粘りよし香りよしの「清和のじねんじょ」。
長年の経験に基づいた品質には自信があります。

自然薯は古くは中国より伝わり漢方薬としても愛され、滋養・強壮・不老長寿に効果があると言われていました。また、消化酵素を多量に含んでいることから、美容への効果も期待できると喜ばれています。

じねんじょの球芽「むかご」

「むかごの焼き込みごはん」や「むかご焼酎」などで食され、その独特の味と香りが評判です。土に植えると芽を出し自然薯となりますが、成長には10年以上の時間を要します。この小さな実には自然薯の養分がたっぷり詰まっています。

清和自然薯組合

清和自然薯組合では1981年の組合創設より、自然薯栽培に情熱的に取り組み、現在ではその品質は日本最高峰と言われるまでになりました。



☆総合案内:お問い合わせ先

君津市自然休養村管理センター ☎0439-38-2200

直売営業日 土曜、日曜、月曜および祝祭日。自然薯のシーズンは毎日営業。
(例年10月下旬から12月末頃まで。作物の状況により変動あり。)

営業時間 午前9時~午後5時まで ☎0439-38-2282
里のめぐみ館/君津市大岩286

~お酒にもなっています~



じねんじょ焼酎 →
自然薯を使用したじねんじょ焼酎

←むかご焼酎

自然薯の球芽むかごを使用したむかご焼酎



味楽園おびつ店
君津市末吉238-1
☎0439-35-3144



味楽園さだもと店
君津市貞元133-1
☎0439-52-8311

