ほどの量の中国産が出回ってい

ジュンサイの成分は90%が水

全生産量の9割ほどを占める。 量日本一」をうたっており、国内

三種町は、「ジュンサイ生産

しかし、市場には実にその10倍

きな特徴で、秋田ならではの、五摘み採り体験ができるのも大 昨シーズンは4000人を越え など熱心な体験愛好家も多い。 あるとも言える。三種町を中心 ニークなアウトドアレジャースで る体験者が訪れた。 れており、関東からのリピーター に7軒の農家が体験を受け入

に入れられる〝実利的〟なメリッ 越した″癒し″を感じられると いう。さながら「ジュンサイセラ とときが、せわしない現実を超 舟に乗って水面にたゆたうひ トもさることながら、小さな箱 新鮮なジュンサイをじかに手

を大いに消費し、かつ摘み採り 体験にも積極的に加わって、秋 れわれ県民も秋田産ジュンサイ 生産者数は減少傾向にある。わ 田のジュンサイを盛り上げてい 0軒ほどだが、高齢化も進み、 ちなみに筆者は、冷やしたジュ 現在、ジュンサイ農家は20

> 8月に入るとクローズする体験場もあるが、一部はお盆の頃まで続く。 お問い合わせは、道の駅ことおかの観光情報センターまで(TEL.0185-88-8020)

される準絶滅危惧種とされてい

る。それだけに、三種町のジュン

サイは貴重な存在だ。

は4県で絶滅、20県以上で絶滅 で広く自生が見られたが、今で

もしくは近い将来の絶滅が懸念

混ざった水もNGだ。そんなこ

生活排水の流入を嫌い、農薬の 生育環境の水質に左右される。 分ということもあって、品質は

ともあって、かつては日本全国

な地下水や、藤里町の素が埋め、ジュンサイ沼のほとんどは、清冽ジュンサイ沼のほとんどは、清冽町内にある大小200ほどの

ムからパイプラインで灌漑用に

ざり込むリスクが少なく、生育 満たしている。生活排水等が混 導水された〝白神山地の水〟を

ンサイを青じそドレッシングでい

ただく食べ方が好き。絶品だ。