

の提供や試食会の開催、実需者との商談など、これまでの努力の甲斐もあり、今では、庄内地域のホテルやレストラン、首都圏の百貨店にも出荷されている。同会では、更なる販路拡大を目指すため、今シーズンより、1月上旬からの早出し出荷に試み、評判は上々といつ。

雪が融け、草花が芽吹く春。キラリボシは露地ものの本格出荷を迎え、5月上旬まで続く。厳しい寒さと生産者の熱意で磨き上げられたその味を、ぜひ楽しんでほしい。

特有の甘みを味わってほしい。



キラリボシの会代表 大川京子氏



1 菜の花オイル 加工も町内の“純三川産” 2 大川氏おすすめ茎のかき揚げ 甘みが際立つ 3 なの葉アイスクリーム さっぱりした味わい 4 生のままきざみ、菜の花オイルと塩で 素材の良さを実感



平成25年度入賞作「君と見た景色」

三川町“菜の花まつり”
 期日 5月5日(月祝)
 会場 いろり火の里
 町の一大イベントとして定着し、親子で楽しめる様々な催しがある。菜の花娘をモデルにした撮影会は、誰でも参加できる。

イベントのお知らせ

キラリボシのお問合わせ
 道の駅「庄内みかわ」マイデル
 0235-68-2500
 営業時間 9時～17時30分
 キラリボシをはじめ、三川産の農産物、農産加工品を取り扱う。地方発送も承る。



山形県三川町 菜の花「キラリボシ」

春になると、菜の花が町中に咲き誇る三川町。菜の花による町おこしが広く知られているが、最近では、期待の品種「キラリボシ」が話題を呼んでいる。

東北農業研究センターで開発されたキラリボシ。特筆すべきその特徴は“ダブルロ”にある。心臓疾患を引き起こすエルシン酸を含まず、甲状腺障害をもたらすグルコシノレートが低い。食べてもよし、搾油してもよし、安心して栽培できる大きな強みである。

三川町は、キラリボシの種子の栽培や販売の許諾契約を同センターと結んでいる。町内では搾油用や食用、そして種取り用が栽培されているが、食用の栽培に取り組むのは、町内の女性約20名が中心となつて組織する“キラリボシの会”。代表の大川京子氏は、くせのなさど特有の甘みを強調する。

「エグ味がなく、生でも食べられます。茎の甘みもいいんです。」茎をかじると、葉物とは思えない甘みに驚く。その独特の風味は、ただちや豆にも似ている。この甘みは、秋に定植した後、冬の寒さにあたることで生み出されるという。そのせいか、ネズミや白鳥などの食害が栽培にあたっての悩みの種という。

キラリボシを使った加工品も続々と広がっている。菜の花オイルやアイスクリーム、そしてシフォンケーキなどのライオンナップは、キラリボシのPRにも大活躍だ。

課題は、販路と知名度と話す大川氏。町内の学校給食へ



ハウス栽培のキラリボシ