

和歌山県の郷土山菜「イタドリ」を 「地域の稼ぐ力」に！

和歌山県では、地域の活性化を目的として、郷土山菜であるイタドリの栽培や加工品開発の支援を行っています。

◎ イタドリとは

イタドリは、タデ科の多年草で、春先に収穫される若芽は和歌山県の郷土山菜として食されています。コリコリと歯ごたえがよく、炒め物や佃煮として人気があります。



イタドリ加工品

■ 栽培・加工に向く優良系統苗の供給

収量が多く、皮が剥きやすい
優良系統株の販売

(一財)バイオセンター中津で販売中



■ 新商品の開発支援

- ・ 「イタドリの加工・活用マニュアル」の発行
- ・ 未利用部位を活用した新商品の開発支援



■ 新たに栽培に取り組む地域への技術支援

- ・ 「イタドリ栽培マニュアル」を発行
- ・ 栽培地域の増加

H27年 2市町 4地域
↓
R3年 12市町 20地域



イタドリの未利用部位を活用した加工品の開発支援

◎ 未利用部位の活用方法の検討



収穫量の4割(皮や葉、穂先)は廃棄

廃棄している未利用部位には、ポリフェノールが多く含まれている！

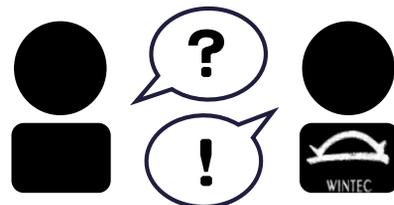


未利用部位を活用した商品開発



*日高川町弥谷栽培地 2017年収穫

製造方法、衛生管理等の技術相談
栄養成分分析
賞味期限設定のための分析支援



日高川町イタドリ部会から
「美山の贅」シリーズとして商品化

*本研究事業は、平成29~31年度農林水産業競争力アップ技術開発「地域の稼ぐ力を生むイタドリの増殖と機能性成分活用に係る研究開発」において実施いたしました。