

# 生姜のふる里を 次世代につなげ

日光町気高



鳥取市気高町日光集落。  
400年前から受け継がれる  
生姜づくりで地域活性化!!



鳥取日光生姜

## むらあいのこ一粒の光

気高町日光は、四方を山と海に囲まれた美しい小さな集落です。鹿野城主・亀井茲矩かめいこのりが入り江だったこの土地を干拓し、水田開発を行った歴史を持っていきます。地盤が低く、冬場は水田が池のように変わり、そこにたくさんのコハクチョウがやってきます。毎年、その光景をカメラに収めようとたくさんの方が訪れます。この地域の特徴は生姜づくり。亀井公が朱印船貿易で東南アジアから生姜を持ち帰り、日光で栽培したのが始まりと言われ、400年以上の歴史を持っています。しかし、近年は高齢化が進み、後継者不足や農機具の維

持購入費の不安も重なり、農業が続けられなくなる家が出てきました。一昔前までは家々が競うように作っていた生姜も、その生産量は大きく減少。「このままでは伝統の生姜づくりが失われてしまうのではないか」という危機感がありました。平成22年4月、本市は集落実態調査を実施。その中で「集落をもう一度活性化したい」「日光には伝統の生姜づくりがある」といった回答が数多くありました。これを受け、「生姜づくりをもう一度活性化したい」という思いをもった4人の有志が平成23年3月に『日光生姜生産組合』を設立。そして、取り組みを集落全体に広げ、平成23年12月に



①



- ①日光集落の遠景。冬が訪れると田んぼに水が張り、そこにコハクチョウが飛来する
- ②生姜植え付けのため、種となる生姜を準備する集落のみなさん
- ③生姜の草取り作業。この日は、湖陵高校の生徒が日光生姜を研究するためにほ場を訪れ、作業を手伝った
- ④2012年の生姜収穫祭で、子どもが日光の人たちに教わりながら生姜を引き抜く
- ⑤お客さまに振る舞う生姜料理を作る、集落の女性のみなさん

### 家庭での生姜の保存方法

- ▶ラップで包み、暗いところに保存
- ▶濡らした新聞紙で包み、暗いところに保存
- ▶すりおろして冷凍保存、または、そのまま冷凍したものを使用時にすりおろす

※低温、乾燥は厳禁!!  
(生姜は13℃以下になると腐食が始まると言われています)

