

どりいむ農園直売所



営業時間
9:00 ~ 18:00
住所: 白鷹町大字
畔藤 9053-30
TEL: 0238-85-2922
「ごんぼみそ」は通
年販売
岡の台ごんぼの販
売期間は要確認

おなかスッキリ

ゴボウは腸のお掃除隊

食物繊維が排便をスムーズにし
有害物質を吸着して排出させる。



食物繊維含有量 (g / 食品 100g 当り)

ごぼう	6.1
さつまいも	3.5
にんじん	2.9
じゃがいも	1.6

おふくろの味 岡の台 ごんぼ味噌

伝統野菜をPRしたいと
いう思いで作ってみました。

岡の台ごんぼの良さの固
さと香りの強さが少しでも
伝わればうれしいです。



あべ工房 代表 安部克子さん



平成23年度
やまがたふるさと食品コンクール
優秀賞 受賞商品

味噌の風味、「岡の台ごんぼ」のこりこりした歯ざ
わりのある食感、南蛮の適度な辛さがマッチして高い
食味が味わえること、米、大豆、岡の台ごんぼ、自家
製南蛮など全て白鷹町の特産品を使用した点が評価さ
れ受賞した。

お問い合わせ あべ工房 TEL・FAX 0238-85-0270

やまがたの食

伝統野菜で
耕作放棄地を解消



岡の台ごんぼ



© 白鷹町商工会

「がんこ」な
おごしつれ

「岡の台ごんぼ」は、白鷹町の「岡の台」といわれる畑地一体で栽培されるごぼうの総称。

この地帯は、川の土砂が堆積した非常に硬い土地で、ごぼうの育成には全く不向きなのであるが、この事が逆にごぼうのおいしさを生み出し、この売りにもなっている。

粘土質の硬い土壌で育つため、普通の「ごぼう」に比べてゴツゴツして

短く、曲がっているものが多い。この硬い土のストレスで、でんぷん質が多くなり繊維質がきめ細かくなる特徴がある。作業の大変さから栽培が途絶えていたが、10年ほど前に0.4 haの耕作放棄地を活用して復活させ、今では1.4 haに拡大して生産している。ごぼうの成長にまかせた栽培で、姿・形は多少見劣りするものの、非常に味の良い「がんこ」なおいしさから、ファンを増やしている。



生産者グループ「岡の台バードックファミリー」
代表の小松勝美さんと奥さんの幸子さん