

「プレミアム西わらび醤油漬け」2024 発売

～山菜で初めてGI登録された“西わらび”の最高品質のみを使用～

株式会社西和賀産業公社（岩手県和賀郡西和賀町川尻）は、ユキノチカラ「プレミアム西わらび 醤油漬け」2024年版を3月16日より数量限定で発売いたします。

西和賀町は2009年から「西わらび」のブランド化に取り組んでおり、町内の栽培者を中心に品質を上げるため優良株の研究を行ってきました。2020年からは通常の西わらびより太く柔らかい優良系統（黒わらび）栽培を推進し、より上級の「プレミアム西わらび」として商品化しています。

雪の下で旨味を蓄えた、より太く、より柔らかい、最高品質の西わらび。その豊かな食感ととろみをお楽しみください。

なお、西わらびは今年1月に国の地理的表示（GI）に登録され、山菜では“初”のGI登録産品となりました。（農林水産大臣登録 第145号）

本商品「ユキノチカラ プレミアム西わらび 醤油漬け」の発売を皮切りに、今シーズンもさらなる西わらびの認知強化、販路開拓強化を目指してまいります。

ユキノチカラ「プレミアム西わらび 醤油漬け」2024年版

販売開始：3月16日（土） 限定数量：1,300袋

販売価格：680円（税込）

販売先：・直営店舗…道の駅錦秋湖、湯夢プラザ、結ハウス

・自社オンラインショップ…にしわがのみせっこ

<https://nishiwaga-shop.raku-uru.jp>

・県内…パルクアベニュー・カワトク地下1階県産品壺番館、
その他 産直、物産館、道の駅

・東京…いわて銀河プラザ、ユキノチカラ POP UP ストア



*地理的表示（GI）保護制度について

生産地の持つ自然的・人的条件（気候・自然環境・伝統的な技法など）に紐づいた特性を持つ伝統的な産品の名称（地域ブランド）を、国が地域共有の知的財産として保護する制度です。





(登録商標 第5287855)

参考資料：「西わらび」と「プレミアム西わらび」について

●「西わらび」について

西和賀に自生するわらびは、岩手県の西の山に生えることから「西わらび」と呼ばれ、古くから珍重されてきました。アクやスジが極めて少なく、独特の粘りと風味によるとろっとした食感で親しまれています。現在は西和賀町を代表する特産品として、畑での露地栽培で収穫され規格により厳選されたわらびをブランドわらび「西わらび」として出荷しています。（平成21年に商標取得）

●「西わらび」はなぜ美味しいのか

岩手県西和賀町は東北地方でも屈指の豪雪地帯です。気温が一定となる雪の下で、わらびはうま味成分を蓄えると言われています。春には豊富な雪解け水が土に染み込み、そこに太陽の光が当たると雪解け水が水蒸気となって山や畑が蒸されます。特別な地形と気候によって西和賀全体が温室のような状態になりわらびが一気に伸びるため、太くて柔らかい美味しいわらびが育つと言われています。

参考：わらびの食味官能試験結果（平成31年／岩手県中部農業改良普及センター）

		アクのなさ	スジのなさ	とろみ	うま味	総合評価
基準	①国内 A県産わらび	0	0	0	0	0
比較	西わらび	+1.5	+1.5	+2.1	+2.0	+2.0
	②国内 B県産わらび	+0.4	+0.8	+0.2	+0.1	+0.6
	③海外 輸入品わらび	-0.3	-0.4	-1.3	-0.8	-0.7

- ・国内の主産地であるA県産、B県産、輸入品のわらび水煮で比較（A県産を基準とし、7段階（+3～-3）評価）
- ・西わらびの「アクのなさ・スジのなさ・とろみ・うま味」はいずれも+1.5～2.1となり、基準・主産地産・輸入品とはっきりとした違いがあることが明らかになった。
- ・西わらびの総合評価は+2.0であり、3つの中で最も高い値となった。

●「プレミアム西わらび」について

町内のわらび農家を中心とした長年にわたる調査の結果、わらびには多数の系統があり、色は淡緑～濃緑～紫がかった濃い緑とさまざまで、太さや食味にも違いがあることがわかりました。

西和賀わらび生産販売ネットワークは、西和賀町、岩手県中部農業改良普及センター 西和賀普及サブセンターと連携し、平成21年から農家自慢の西わらび11系統を収集、その中から食味試験で優良系統（2系統）を選抜し、平成25年秋から株の増殖を開始しました。この優良系統は紫がかった濃い緑色で黒色に見えるため「黒わらび」と呼ばれています。

平成28年から黒系統の栽培を開始、平成30年から収穫が本格化し、令和元年には「黒わらびだけを使用した、食味に優れ、味にばらつきがなく、さらに一番摘みの商品（プレミアム西わらび）」の開発プロジェクトが始動、令和3年3月に西和賀町の地域ブランド「ユキノチカラ」と協働した第一弾商品「ユキノチカラ プレミアム西わらび 醤油漬け」を発売しました。現在、西わらび全体の品質向上を目標に、優良系統（黒わらび）の苗を町内の農業者に販売し、年々収穫量を増やしています。昨年令和5年からはアク抜きキット付きの生わらび「ユキノチカラ プレミアム西わらび・生」を販売しています。