

おたねにんじん(会津人参)を使用した 簡単レシピ

※ウェスティンホテル東京 沼尻寿夫総料理長考案のレシピ(4品)

おたねにんじんのポトフ



材料(4人分)
 ■ほろほろ鶏(1羽1キロ) ■ズッキーニ(1/2本)
 ※丸鶏でも可 ■ジャガイモ(2個)
 ■塩、こしょう(少々) ■ペコロス(8個)
 ■オリーブ油(少々) ■芽キャベツ(8個)
 ■タマネギ(1個) ■ニンニク(4かけ)
 ■セロリ(1/2本) ■粒白こしょう
 ■ニンジン(1/2本) (5グラム)
 ■おたねにんじん ■タイム(5本)
 (1本20グラム程度) ■ローリエ(5枚)

おたねにんじんと鶏のビール煮

材料(2人分)
 ■鶏もも肉(骨付き2枚) ■黒ビール(500cc)
 ■塩、こしょう(少々) ■マッシュポテト
 ■オリーブ油(少々) (30グラム)
 ■タマネギ(1/2個)
 ■ニンジン(1/2本)
 ■セロリ(1/2本)
 ■おたねにんじん
 (乾燥ひげ10グラム)
 ■ニンニク(2かけ)



おたねにんじんとリンゴのカレー



材料(2人分)
 ■レトルトカレー(2袋)
 ■おたねにんじん(乾燥ひげ5グラム)
 ■紅玉りんご(1個)

おたねにんじんのオニオングラタンスープ

材料(2人分)
 ■タマネギ(2個)
 ■バター(30グラム)
 ■おたねにんじん(乾燥ひげ20グラム程度)
 ■ブイヨンスープ(400cc)
 ■塩、こしょう(少々)
 ■パケット(5ミリ幅に切ったもの2枚)
 ■チーズ(20グラム)



つくり方は

おたねにんじん(会津人参)を使用した 地域産業6次化商品



ピンピンころりカレー

(株)会津美里振興公社(会津美里町)
 会津産おたねにんじんをぜいたくに
 使ったカレー。商品名は「会津
 ころり観音」として有名な中田観
 音にあやかり、付けられた。

756円(税込)



清水薬草店「温」

清水薬草店(喜多方市)
 会津産おたねにんじんをはじめ、
 県内産の焙煎ハトムギなど8種類
 のブレンド茶。2.5g×10パック
 入り。

990円(税込)



会津人参石けん(トライアルセット)

(ふくしま満天堂掲載品)
 パナックス(福島市)
 会津産おたねにんじんの蕾(つぼ
 み)、実、根の特性を活かしたせっ
 けん。〈春〉〈夏〉〈秋〉のトライ
 アルセット(12g×3)。

1,100円(税込)

高麗人参あめ

(会津ブランド認定品)
 (有)ハニー松本(会津若松市)
 自家採集したハチミツに薬用
 人参エキス等を加えたキャン
 ディ。

会津おたね人参飴煮

(会津若松通販ナビ掲載品)
 平出油屋(会津若松市)
 会津産おたねにんじんを米飴
 で美味しく仕上げた飴煮。

— 編集・発行 —

福島県会津地方振興局

〒965-8501 福島県会津若松市追手町7番5号
 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/01240a/>

さい
しよく
けん
び
菜
食
健
美

おたねにんじん

会津人参



会津おたね人参
非公開キャラ
おたねくん



福島県会津地方振興局

おたねにんじん(会津人参)とは (学名: Panax Ginseng)

「朝鮮人参」「高麗人参」とも呼ばれ、ウコギ科の植物で、セリ科のニンジン(キャロット)とは種類が違います。

会津地方は、長野県、島根県とともにおたねにんじんの三大産地のひとつです。

畑に種をまき、収穫するまで4~6年間かかります。

おたねにんじんの由来

江戸幕府は、増殖した種を諸大名に分け与え、全国に栽培を奨励しました。幕府からいただいた薬用人参の御種(おんたね)に由来します。

おたねにんじん(会津人参)の栽培の主な歴史

西暦	年号	事項
1716~30	享保年間	会津藩主松平正容が御薬園に人参種子を播種する。
1803	享和3年	会津藩家老田中玄宰(はるなか)は出雲(島根県)より大量の種子を取り寄せ、藩内に栽培を奨励する。
1829	文政12年	会津藩は、人参の栽培や販売を藩直営(専売制)とし、人参奉行所を置く。
	明治時代	外国へ輸出されるなど盛んに栽培され、わが国有数の生産地となる。
	昭和時代	会津人参農業協同組合(専門農協)の設立。会興社のブランドで海外輸出。
	平成時代	中国産の安価な人参が輸入され、収益が減少。輸出も伸び悩む。
	平成24年~現在	原発事故の影響等により会津人参農業協同組合が解散。その事業を清水薬草(株)が引き継ぐ。現在は、これまで人参栽培を続けてきた生産者や、新規就農者を中心とした会津人参栽培研究会が伝統を守り続けている。

■福島県内の栽培農家数 平成4年:341戸 平成29年:27戸
■福島県内の栽培面積 平成4年:179ha 平成29年:5.97ha

おたねにんじん(会津人参)の生育状況



①1年生



②花:5月頃
(3年生以上から花を咲かせる)



③実:7~8月頃



④太陽の光が当たらないように日よけを設置



⑤毎年少しずつ根が大きくなっていく



⑥種をまいてから4~6年目に収穫

(写真提供:福島県農業総合センター会津地域研究所)

公立大学法人 福島県立医科大学会津医療センター 漢方医学講座 三瀨教授インタビュー

『おたねにんじん(会津人参)と“元気”の補充!』

会津医療センター【平成25年5月開設】の漢方内科では、会津地方で収穫されたおたねにんじん(会津人参)を漢方薬「煎じ薬」の約4分の1に使用しています。

当センターでは、免疫力を高める場合や、胃腸虚弱な方、手術後の体力回復などの治療におたねにんじんを配合した処方用いています。

おたねにんじんは体の弱った病人などに“元気”を補うため、古代より大切に用いられてきました。

おたねにんじんに特徴的な成分として、ジンセノサイドと総称されるサポニンが挙げられます。

サポニンには強壮、疲労回復、精神安定、免疫力強化、血流改善など多くの作用が実験的にも認められています。

会津産のおたねにんじん(会津人参)にも、健康のために役立つサポニン成分が多く含まれています。

江戸時代には輸入品で高価だったため、幕府が人参栽培を奨励し、成功した会津や雲州(島根)、信州(長野)が三大生産地となりました。

中でも、会津人参は、江戸時代から清国(中国)などに最も輸出され、地元経済に大きく貢献してきました。

会津人参は、薬膳鍋をはじめ、そばの付け合わせのてんぷらや会津人参入りのレトルトカレーに使用されるなど、太い根の天ぷら以外にも食用での需要が徐々に高まっています。



みつま ただみち
三瀨 忠道

■職名

福島県立医科大学会津医療センター 漢方医学講座 教授

■専門分野

漢方内科

■資格等

医学博士

日本東洋医学会認定専門医・指導医

おたねにんじん(会津人参)が食べられるお店

おたねにんじん天ざるそば



◆桐屋・権現亭
(会津若松市)

びんびんコロリご長寿カレー



◆ほっとびあ新鶴
(会津美里町)

◆薬膳古川(会津若松市) 薬膳鍋コース

◆Restaurant & Bar Beans(会津若松市) ホワイトミートキーマカレーと雑穀米

その他「おたねにんじんフェア」など期間限定で食べることができるお店があります。

おたねにんじん(会津人参)が購入できるお店

おたねにんじん(生)が購入できるお店

- 道の駅ばんだい【徳一の里きりり】
- 道の駅あいつ湯川・会津坂下
- 清水薬草(株)(喜多方市)

おたねにんじん(乾燥)が購入できるお店

- 清水薬草(株)(喜多方市)

おたねにんじん(加工品)が購入できるお店

- 道の駅喜多の郷【ふれあいパーク喜多の郷】
- 道の駅あいつ湯川・会津坂下
- 清水薬草(株)(喜多方市)
- 御薬園(会津若松市)

※季節により生のおたねにんじんなどが在庫がない場合があります。購入されるお店にお問い合わせ下さい。

