

バイオトレジャー

# 味噌ごんぼ

●取材先

坂本屋 坂本幸さま  
津市美杉町

●食材説明文（約140文字）

風味豊かな味噌だれのおいしさに、ご飯もお酒も進む味噌ごんぼ。柔らかなごぼうの食感に心が安らぐ。  
「おいしいでしょ。昔から『わらしへが通る柔らかさに』って言うのよ」

シンプルな食材と調理法に込められた、先人の知恵。400年以上もつづく味噌ごんぼは、美杉町の自然と文化が育んだ伝統の味だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



味噌ごんぼの魅力は、  
柔らかく蒸されたごぼうの食感。

2



その時々で蒸し時間を調節し、  
「わらしへが通る柔らかさ」に仕上げる。

3



味の決め手は味噌だれ。  
無添加にこだわって手作りされる。

4



シンプルな食材ながらも、  
調理法には伝統の奥深さがある。

5



手作業でまんべんなく味噌だれを塗り込み、  
ごぼうを束ねていく。

6



山椒と唐辛子、二種類の風味が楽しめる。

7



味噌ごんぼを包む朴葉の香りが、  
さらに味を引き立てる。

8



朴葉には抗菌作用もある。

9



味噌ごんぼの調理には、  
丹誠込めてつくった自家製の食材が使われる。

10



味噌だれに素朴な甘さを添える、  
昔ながらの米あめ。

11



朴葉を集めるのは裏山の林。

12



山椒も唐辛子も、自宅の畑で獲れたものだ。

●食材写真コメント（約30文字）

13



美杉町下之川の「ごんぼ祭り」で、  
400年以上も前から作られてきた味噌ごんぼ。

14



山椒風味はすっとさわやかな香り。  
唐辛子風味はぴりりと辛い。

15



できあがってから数日置くと、  
ごぼうにしっかりと味が染みておいしい。

●調理盛付例コメント（約30文字）

16



かつては祭りを終えた男たちが、  
味噌ごんばを食べながら酒を酌み交わした。

17



縦バージョン

18



味噌の味がまろやかで後味がよいので、  
いくらでも箸が進む。

19



縦バージョン