



高知県産 黄金しょうが

農薬をできるだけ使わず、大切に育てます

すりおろすとあざやかな黄金色に!

繊維質がきめ細かで、口当たりがよく、香り高いしょうがです。一年通して、冷奴などの薬味のほか、煮物にもご利用いただけます。



黄金しょうが

通常のしょうが

通常のしょうがと違い、鮮やかな黄色で繊維も短め

害虫対策も農薬をできるだけ使わず、人と環境にやさしく。

土づくりをしっかり行い、畑を防虫ネットで覆うほか、夜間は黄色防蛾灯を使用するなど、害虫を寄せつけない工夫をしています。

黄色防蛾灯



防虫ネット(四万十町の畑のみ)



高知県産黄金しょうが 専用圃場



高知県 香美市土佐山田町

貯蔵倉庫、パッキング工場があります。

高知県 四万十町

四万十町は四万十川源流域の標高300mの台地で、高南台地と呼ばれています。

生産者 井上 順さん



高知県 長岡郡本山町

本山町は吉野川源流域の標高300mの台地で、四国の真ん中に位置します。

生産者 保口 雄作さん



黄金しょうが発見秘話

約35年前、坂田信夫商店の現会長、坂田波雄さんが、通常のしょうがの中に特に黄色く、筋が短いものを発見。これを品種改良し、現在の黄金しょうがになりました。

産地(坂田信夫商店)とコープこうべのあゆみ

- 1985年** 坂田信夫商店が、農薬を使用しないしょうがのテスト栽培を開始。コープこうべとの取引スタート
- 1990年** 農薬を使用しない栽培がほぼ完成。「黄金しょうが」栽培面積を徐々に拡大
- 1997年** 「黄金しょうが」がコープスフードプランで供給スタート
- 2002年** いかんごの需要期に「黄金しょうがの親生姜」が、コープス フードプランで供給開始
- 2006年** 圃場に黄色防蛾灯を設置