

かな や  
金谷ごぼう  
(キク科)

上山市金谷地区で栽培されているごぼう。根の先まで太く、香りが良く、すぐ入りにくくて軟らかい。金谷の農家（9代目）の先代（3代目）が江戸時代後期に種子を持ち込んで栽培したのが始まり。



ごしき  
五色きんぴら

材 料 [2人分]	・金谷ごぼう	100g	・生しいたけ	1枚	A	だし汁	大さじ2
	・にんじん	30g	・サラダ油	大さじ1		酒	大さじ1
	・糸こんにゃく	85g	・ごま油	小さじ1		砂糖	大さじ1 1/2
	・油揚げ	10g	・七味唐辛子	少々		しょう油	大さじ2
						酢	大さじ1

- 作り方**
1. 金谷ごぼうはたわしで洗い5cmの長さの拍子木切りにし、水にさらしあく抜きし、ざるにあげて水切りする。
  2. にんじんも金谷ごぼうと同じ長さの拍子木切りにする。
  3. 糸こんにゃくは水から煮て沸騰したらざるにあげ、金谷ごぼうと同じ長さに切る。生しいたけは千切りにする。
  4. 油揚げは油抜きをし、金谷ごぼうと同じ長さに切る。
  5. なべにサラダ油を熱し、1、3を入れ、金谷ごぼうが透きとおるまでかき混ぜ、金谷ごぼうがしんなりしたら、2、4を入れていため合わせる。
  6. 5にAを入れて、味がしみるまでいため合わせる。
  7. 6の火を止め、七味唐辛子、ごま油を入れ、混ぜ合わせる。
- ※金谷ごぼうのシャキッとした歯ざわりが残る程度のいり煮にするとおいしい。



カリカリごぼうのきな粉かけ

材 料 [2人分]	・金谷ごぼう	1/2本	・黒砂糖	
	・酢	適宜	(粉状のもの)	大さじ2
	・バター	大さじ1~2	・きな粉	適量

- 作り方**
1. 金谷ごぼうは薄く（ピーラー等で）むき、酢水に浸す。
  2. 1をざるにあげ、キッチンペーパーで水気をふき取る。
  3. フライパンにバターを溶かし、2をいためる。初めはしんなりしているがそのままいため続ける。
  4. 3の金谷ごぼうが好みの硬さになったら金谷ごぼうを端に寄せ、黒砂糖と少量の水を入れ、カラメル状になるまで溶かす。黒砂糖が溶けたら金谷ごぼうをからめる。
  5. 最後にきな粉を振る。

どり  
カセ鳥揚げ

材 料 [2人分]	・金谷ごぼう	60g	A	酒	少々
	・豚ロース肉（薄切り）	40g		しょう油	小さじ1/3強
	・片くり粉	少々		しょうが汁	少々
	・揚げ油	適宜		・塩	少々

- 作り方**
1. 豚ロース肉は細切りにして、Aで下味をつける。
  2. 金谷ごぼうは皮をむき、斜め切りしてから千切りにし、片くり粉をまぶす。
  3. 1を少し手にとり、軽く握り、周りに2を付ける。
  4. 180℃に熱した油で3を揚げる。
  5. 4が熱いうちに軽く塩を振り食べる。

※カセ鳥とは？

上山市に約380年も前から伝えられている火伏せや商売繁盛を祈る民俗行事で、「稼ぎ鳥」「火勢鳥」ともいわれている。ワラでコモのように編んだ「ケンダイ」を着てカセ鳥にふんし、市内をねり歩いて家々を回り、厄を払う。

