

出西ショウガ 日持ちするお土産に



出雲市斐川町の出西（しゅっさい）地区で収穫される出西ショウガを使ったシロップとジンジャーエールを、地元の仕出し店が売り出している。

出西ショウガは出西地区だけで栽

培され、他のショウガより繊維が少なく、辛みや香りの評価も高い。

この特産品を、日持ちのするおみやげにしようと、斐川町莊原の仕出し店「いとう」（0853・72・0815）が、ジンジャーシロップとジンジャーエールに仕上げた。

量産品で使われることが多いジンジャーパウダーは使わず、生のショウガをたっぷり使い、香りや味わいを生かした。

カクテルなどにも使えるシロップ「出西生姜（しょうが）糖液」は245g入り1944円（税込み）、ジンジャーエールは200ミリットル入り367円（同）。斐川町の道の駅「湯の川」で販売している。（木脇みのり）

出雲・ジンジャーエールやシロップ