



# 【農のふるさと協力隊】棚田特集

## 高山ゴボウ掘り体験

# 無料

申込：先着30名まで  
072-739-3424  
(農林商工課)

めったに口にできない「なにわ伝統野菜」  
「高山ゴボウ」掘り。真剣勝負で…。



体験する高山ゴボウです

### 高山ゴボウのおじいさんの話

高山のゴボウづくりは江戸時代から続いてきたもんや。村には米の作れる所が少ないから、生きるために山の斜面を開墾して、ゴボウの作れる畑をつくったんや。

ここでできるゴボウは太くて、中は白くて柔らかくどこのものより美味しかったのでよく売れたもんや。せやけど苦労も多かったわな。特にゴボウを抜き取るのが大変で、先が折れてしまうと商品価値がなくなる。そこで土を深く掘り、息を殺してゆっくり抜くんや。あんまり仕事がついで、自分の掘った穴に、顔をうずめたまま死んでしまったおばあさんもいたわな。

(豊能郡小学校社会科資料編集委員会発行より)



信じられない…一本掘るのに30分。体験してこそ分かる。おじいさんのお話。



どうじゃ!!  
タコの八ちゃんも…香り  
味はほんまもん

## 日:12月11日(日)

- ☆ 集合場所:高山右近の郷、9:00集合
- ☆ 雨天中止
- ☆ ゴボウ掘りに使う道具は、準備します。各自、汚れてもいい服装・長靴・手袋等で。



私たちがお手伝いしま〜す

棚田で冬日を浴びてゴボウ掘りを楽しみましょう。

体験だけではまだまだ物足りない。ゴボウをお茶にして…なにわ伝統「ゴボウ茶」の試飲も楽しみましょう。