

地元の特産品

佐渡島では、日本本土では見られない名産品がいくつもあります。佐渡農業の様々な側面で、量よりも質の高さが重要視されています。島中の段々畑で育てられた短粒米は、食用としてだけでなく、日本酒、特に佐渡の代名詞とも言えるドライ（辛口）の日本酒を作るのにも使われます。島には、世界的に有名な **YK35** 大吟醸（最高級の日本酒）を手掛けた北雪酒造など、**5** つの日本酒の蔵元があります。もうひとつの絶妙かつ珍しい美味に、佐渡牛があります。この肉は島のスーパーマーケットやレストランでもあまり見かけることはありません。しかし、牛乳やバター、チーズなどの地元産の乳製品は、もう少し一般的です。その他の注目すべき加工品には、どろっとした海藻ゼリーのいごねりや、甘い団子の沢根だんごなどがあります。いごねりは、麺のような海藻でできた加工品で、茹でてから冷やして、おかずとして生姜と醤油で食べます。沢根だんごは、滑らかなあんこが詰まった柔らかい団子状のお菓手で、江戸時代（1603-1868 年）から人気の地元のお菓子です。