

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2015年1月14日

野菜よもやま話

人 参

房総食料センターでは1年間に50種類以上の野菜を生産していますが、出荷量、出荷額ともに1位なのが人参です。房総食料センターを代表する味と言ってもいいでしょう。人参栽培では全生産者がこだわりの有機質肥料を使うことで、甘みのある、やわらかな人参となっています。特に今年は豊作で、立派な人参がたくさんとれています。

人参はある程度は寒さに耐えられるので、1月も畑から収穫ができます。ただ、土から出ている部分は何度も霜に当たるとひび割れてしまうので、土をかけて保温できるようにしてあげます。香取市の玉造良二さんは「寒くなってより甘みが増しているので、人参を食べて風邪に負けないようにしないと。」と言います。玉造家では人参、昆布、するめのシンプルな松前漬けが定番です。「規格外の人参ばかり使ってるけど、ばあちゃんの作る松前漬けは美味しいよ。」寒さ厳しい中、人参の収穫は2月まで続き、3月は貯蔵庫からの出荷となります。(B)

香取市の玉造良二さん。
今、一番の楽しみは12月に生まれたばかりのお孫さんの顔を見ることです。
若いおじいちゃん、これからも頑張ります！

