

柏やさい通信 VOL.8

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内全域で栽培されている大根。
主力の青首系品種の他、珍しい品種の栽培に取り組む農家
もいて、多様な味を楽しむことができる。



大山 秀夫さん

これまで、柏市の農業委員、手賀地区区長、JA東葛ふたば農業協同組合理事を務めてこられた大山さんは、主力の大根の他、米、ネギなどを生産している。「農家の高齢化や後継者不足が進む地域の活性化」を念頭に、後進の育成に積極的に取り組んでいる。柏市手賀 在住

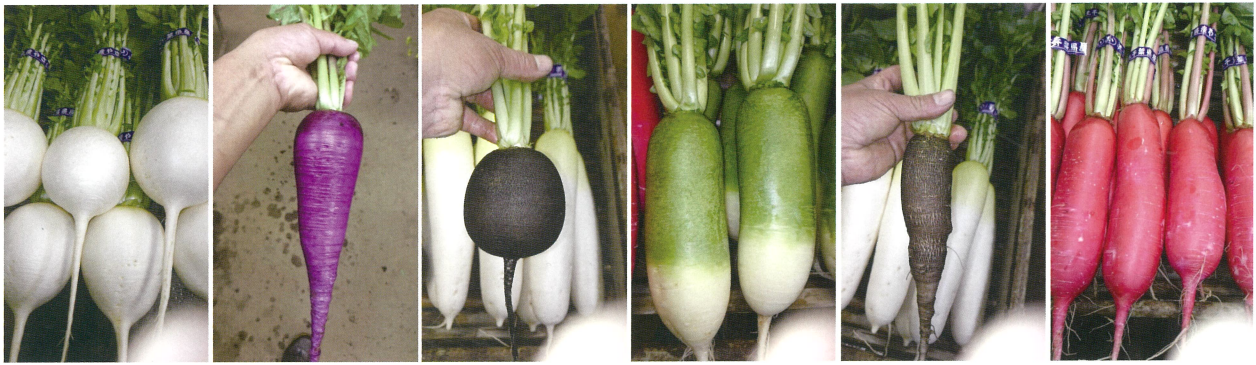
厚生労働省が発表した、日本人の野菜摂取量ランキングによると、第1位は大根となっている。大根は、和食には欠かせない食材であり、弥生時代後半には日本に伝わったとされており、日本最古の書物である「古事記」にも「清白（すずしろ）」の名で登場している。以降、交配や交雑が進み地方品種が多数生まれ、国内の種は100種を超えているとされており、世界でもその多様性は群を抜いている。大根は生産量・消費量ともに日本が世界1位の作物である。

国内の主要産地は第1位が北海道、次いで千葉県が第2位となっている。昭和50年頃まで、関東では白首大根が主流となっていたが、現在では市場に流通する大根の約9割は青首大根となっており、柏市内で栽培される大根の多くは青首系の品種である。

旧沼南町、手賀地区で大根を栽培している大山さんは、主要産地である北海道と神奈川県三浦産との出荷時期をずらして10月～1月、4月～5月に出荷を行っている。大根名人の異名を持つ

大山さんの大根は、きめ細かい肌と瑞々しい食感が特徴。現在は、市場出荷の他、生協などの消費者団体、地元直売所での販売がメインだが、今後は市内の飲食店との取引を通じて「地元の方に自慢の大根を味わって欲しい」とのこと。身近な野菜だけに、違いを意識せずに手に取ることが多くなりがちな大根。ぜひ、生産者や品種の違いなどに注目して、好みの大根を見つけて頂きたい。





《柏市内で生産されている大根の事例》

(画像提供：ファーム小川・小川幸夫さん)

① (左から) 【聖護院大根】

京都で生まれた丸い大根で、京都の伝統野菜に指定されている。肉質は柔らかく煮崩れしにくいことから、煮物などに向いている。

② 【ミラノ大根】

イタリアで作られている品種を、国内の種苗メーカーが改良したもの。外側が紫色で中は白い。青首大根に比べ、水分が少なく果肉は固め。辛味も強い。酢に浸すと鮮やかに発色する。

③ 【黒丸大根】

イタリアやスペインなど、ヨーロッパから入ってきた品種。黒色は表皮だけで、果肉は白色。表皮はザラザラしていて口に残るので、煮込み料理などに使用する場合は、むいた方が美味しく食べられる。青首大根に比べ、水分は少なくカリッとした食感。

④ 【青長大根】

中国原産の大根で、辛味が少なくパリッとした食感が特徴。スティックやスライスなど生食向き。

⑤ 【黒長大根】

黒丸大根と同様で、皮は黒色で中は白。生だと辛味が強いが、加熱すると辛味を感じなくなるので、煮込み料理に適している。

⑥ 【紅化粧】

大きさは一般的な大根より小さめで、赤色は皮のみ。辛味はほとんど無く、ラディッシュのようなコリコリした食感。酢漬けにすると皮の赤色が染み出し、全体がピンク色に染まる。



【天ぷら定食】

野菜のかき揚げや季節の野菜天ぷらには、可能な限り地元産の食材を使用。天ぷらは全て目の前で調理。アツアツの天ぷらに添える大根おろしは、柏産の大根を使用。ご飯がすすむセットの小鉢も、季節の食材が楽しめる。食いしん坊には嬉しい、ご飯大盛り無料サービスあり。



オーナー：風澤俊之さん

【天ぷらめし 天助】

柏市大井800-2

04-7128-4147

営業時間：11:00～21:00 (Lo) 定休日なし

12月オープンの新店。揚げたての天ぷらと炊きたてご飯が楽しめる。「味はもちろん、目でも楽しんで頂きたい」と、食材を目の前で揚げて提供する。

お店で使用するお米も全て柏産。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



今月の

おすすめ野菜

トマト、ネギ、人参、里芋、白菜
ちぢみほうれん草、イチゴ
など

【お知らせ】

●次号予告

次回2月号では、柏の3大フルーツ
のひとつ「いちご」をご紹介します！

●イベント情報

・1月31日(日) 手づくりでの市
柏神社にて

【編集後記】

みなさま、新年明けましておめでとうございます！

本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

昨年からはまった「柏やさい通信」も今回で8号となりました。創刊号を含めると9ヶ月、毎月畑や直売所や飲食店にお邪魔して、みなさんのお話をうかがいながら、柏の農業や食の魅力をご紹介してきました。

私自身、やさい通信の取材を通じて、これまでと違った農業の奥深さや、そこに関わる農家の方々の想いを知りました。また、農産物を生産する側だけではなく、それを調理し、販売する立場の飲食店の方々の視点に触れることができました。

今年も、この「柏やさい通信」の取材を通じた出会いや発見を楽しみに、取り組んでいきたいと思えます。

《飲食店のみなさまへ》

お店に「柏やさい通信」をお届けにうかがった際には、ぜひ感想を聞かせて頂けると嬉しいです。宜しくお願いいたします！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成28年1月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143