

Farm products

農産物

管内の 農産物 安佐南区川内の広島菜



伝統を守り大切に育てられる、
発祥の地「川内」から
全国に誇る広島菜を紹介します。



前年は台風の影響を受け生産量が3割減となった。
今年では出来も上々と期待が高まる。



時代とともに、農村から住宅地へと姿を変えてきた安佐南区川内地区。見渡す限り畑であったこの地区も今では住宅街に畑が点在する様となりました。この時期その畑に育つのはほとんどが広島菜。大半は漬物に加工され、広島を代表する冬の味覚「広島菜漬」となります。

太田川と古川に挟まれた川内地区は水はけの良い砂壌土の畑で、広島菜には適地適作。栽培を始めて4年目となる常田さんは「家に畑があり、周りに作り方を教えてくれる人がいるから」と、広島県立農業技術大学校を卒業後、就農したことはごく自然な流れと話します。9月中旬に種をまき、10月初旬に定植した広島菜は、12月初



〈食材提供者〉
安佐南区川内 常田 圭一さん

旬から1月の終わりまでの間に収穫すると
随時、すぐそばにある広島菜漬センターへ
と運ばれ新鮮なうちに漬け込まれます。

とても重量感のある広島菜は出荷の際、
ビニールの紐でしっかりと束ねなくてはいけ
ません。厳しい寒さの中での作業はとても
辛いものですが「この寒さで旨味が一層増
すと思えば作業の手にも力が入る」と頼も
しい常田さんです。信州の野沢菜漬、九州の
高菜漬と並び日本三大菜漬と呼ばれる広
島菜漬ですがもつと多くの人にこのおいし
さを知ってもらいたいと、41軒の農家からな
る広島菜委員会ではPR活動も熱心です。
広島菜の原菜はなかなか市場に出回ら
ないため、広島菜漬センターで伯方の塩を
使って漬けた浅漬けを一風変わった塩焼
きそばで紹介しています。

漬物の食感と しょっぱさをいかして 広島菜漬入り焼きそば

材料(2人分)

- ・広島菜漬……………50g
- ・焼きそば麺……………2袋
- ・卵……………1個
- ・豚バラ……………50g
- ・キャベツ……………葉1枚
- ・にんじん……………1/8本
- ・細ネギ……………少々
- ・鶏ガラの素(顆粒) 小さじ1
- ・塩、コショウ……………少々
- ・ごま油……………少々

作り方

- ①広島菜漬は水気を絞り、小口切りにする。
- ②卵は溶きほぐして炒り卵にする。
- ③豚肉は1cm幅に、キャベツは芯を除いて2cm角に、にんじんは細切りに、ネギは小口切りにする。
- ④フライパンに少量の油を入れて熱し、肉、野菜(ネギ以外)、広島菜漬を炒める。すべてに火が通ったら麺を入れ、炒め焼きにし、鶏ガラ、塩、コショウで味を整え、卵、ごま油、ネギの順に混ぜ合わせて火から降ろす。

※広島菜漬の塩気を考慮して味付けを

(制作：イーファム)

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

