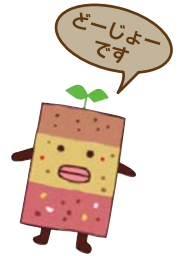


Farm products

農産物

管内の 農産物 安佐町のコゴミ



春の山菜をいち早く届けるため、
県内ではめずらしい
ハウス栽培のコゴミをご紹介します。



15年以上さまざまな山菜を栽培している生田さん。中でもコゴミはこれまでの経験が結集する自慢の山菜で、消費者にいち早く届けるため、ビニルハウスで促成栽培されています。

5年間圃場で育成した株は12月中旬に掘り出され、1.5^{ルー}アの加温されたハウスで芽ぶきます。一日で約10cm生長するコゴミは、温度や湿度の管理が重要で、1月中旬から始まる出荷は3月にピークを迎え、4月末まで続きます。収穫されたコゴミは、ブラシで一本ずついねいに茶色い皮を落としたあと、規格ごとに定数詰めされたパックに「いくた山菜園」のラベルが貼られ出荷します。

市場に数多く出回るのは4月下旬から。いち早く手に入る貴重な一品として、県外の料亭や近郊の量販店へ届けられています。「毎年、実際に栽培してみないと結果はどうなるかわからない」と話す生田さんですが、確かな技術で県内ではめずらしいコゴミの促成栽培が続けられています。最盛期には1日2回の収穫となりますが、いつも支えてくれる奥様と一緒に声を掛け合いながら作業は二人三脚で行われています。



〈食材提供者〉
安佐北区安佐町小河内 生田 友夫さん



安佐町山菜研究会の会長でもある生田さん。幅広い探究心で新たなもの作りへの挑戦にも前向きです。

トロツとした口あたりを
サラダ風にして味わって

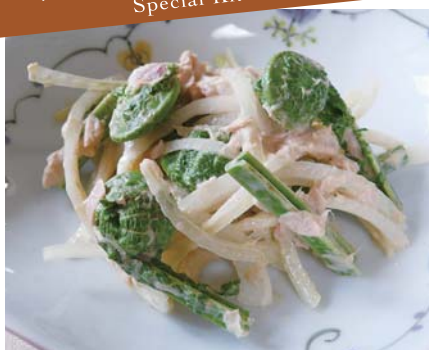
コゴミの洋風なます

材料(4人分)

- ・コゴミ……………1パック
- ・タマネギ……………1個
- ・ツナ缶……………1缶(80g)
- A {
 - ・レモン汁……………小さじ2
 - ・砂糖……………小さじ1/2
 - ・しょうゆ……………小さじ2
 - ・マヨネーズ……………大さじ1と1/2

作り方

- ①コゴミは沸騰した塩水でゆで、冷水に取って冷まし、水気をふき取る。食べやすく切る。
 - ②玉ねぎはスライスして水でさらし、水気を切る。ツナ缶は余分な油を切ってほぐす。
 - ③Aを混ぜ合わせる
 - ④①、②の具材を③で和える。
- ※ゆで加減はお好みで



(制作: イーフーム)