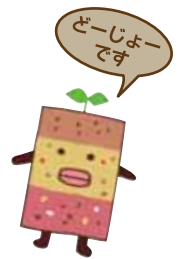


Farm products

農産物

管内の農産物

安佐南区緑井の小カブ



形、揃いともに良く、

緻密で柔らかく、

キラキラと白く光り輝く

緑井の小カブを紹介します。



収穫時期が遅れると玉が割れ、実に入りの品質が低下するため収穫時期を逃さないよう目が離せない。



嫁いだ時から始まった中野さんの農業歴は50年を超えます。当時はイチゴ1万株をご両親と一緒に栽培、たくさんの愛情を注いでもらったと当時を振り返ります。20年来、出荷するのは小カブ「ぎらりのゆめ」のみ。この10年は1人の作業になってしまっただけで契約出荷先は変わることなく広島北部青果株式会社へ、1年間を通じて週に3回で600本程の出荷を続けます。冷涼な気候を好むカブが育ちやすい環境で過ごせるよう、四季折々の気配りしながら夏播きは播種から40日、秋は50日を目安に収穫します。「今年は夏場の暑さと曇天でうまく育たなかった。その分、旬



〈食材提供者〉
安佐南区緑井 中野 シゲミさん

を迎えたこれからがんばらないと。とてもデリケートだからやさしく機嫌をとりながらね」と優しくカブを扱います。

地域と人を大切に思う中野さんは10年以上、広島市立梅林小学校へ通う子どもたちの登下校を見守り続けます。土間には泥水のあとが昨年の土砂災害の爪痕を残しますが、被害に遭った際には多くの人に助けてもらったと感謝の気持ちが溢れます。「土地があるからできる、農業に飽きることはない。腰が痛いのがんばってきたご褒美」と笑顔あふれる中野さんは、市場から絶大な信頼を得る美しい小カブを今日も市場に送り出します。浅漬けや酢漬けなど漬物として親しまれているカブですが、ぜひカルパッチョで召し上がってみてください。

小カブのカルパッチョ

カブ独特の
しなやかさがいい感じ

材料(4人分)

- ・小カブ……………1個
- ・小カブの葉……………2本
- ・ホタテ(生食用)……………4個

<ドレッシング>

- ・白ワインビネガー……………大さじ1
- ・塩・コショウ……………少々
- ・ねりがらし……………小さじ1/2
- ・オリーブオイル……………大さじ1

作り方

- ①ボウルにビネガー・塩・コショウ・ねりがらしを合わせ、オリーブオイルを混ぜながらゆっくり加え、ドレッシングを仕上げる。
- ②小カブの実を皮を取り、厚さ2mmの輪切りにし、軽く塩をまぶして5分置く。小カブの葉はざっとゆで小口切りにする。
- ③ホタテはざっと湯に通し、4枚の輪切りにする。
- ④水気を切ったカブとホタテを重ねて並べ、葉を散らし、ドレッシングをかける。

※しばらく冷蔵庫で冷やしてから食べるとよい

(制作：イーファム)

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

