

Farm products

農産物

管内の 農産物

安芸太田町の雪化粧



しっとりとした甘みと

ホクホク感が冬至にうれしい、

雪化粧をご紹介します。

風通しのよい冷暗所で大切に保管される間も、腐りなどに注意し見守られ、出荷を待ちます。



冬至の頃に国産のおいしいカボチャを市場にといい要望と、休耕田の再生および地域に何か特産を作りたいとはじまった、安芸太田町での「雪化粧」の栽培。現在10軒の農家で取り組まれています。12年前から栽培に取り組む大川さんは、4月の中旬に種を播き、5月はじめに定植、7月末から8月末にかけて収穫されます。現在倉庫で眠る雪化粧は一つひとつ大切にマットに座らされ、11月中旬から冬至にかけての出荷を待っています。

道路沿いにある5^ルの畑は雪化粧専用となっており、現在マルチに覆われ、次期の定植に備えているところです。「良い実を



〈食材提供者〉

安芸太田町大字中筒賀 大川 千壽子さん

育てるためには勢いよく花を咲かせること」と、土作りにしっかりと力を注ぎ、基肥にこだわり追肥のタイミングを逃さないことに努めます。さらに、注意を必要とするのが梅雨時期の管理です。「何かを疎かにすると良いものはできない」と大川さんはずつしりと重たい雪化粧を抱えます。ご主人を亡くされてから5年、1人で畑を管理することの難しさを感じながら「やる時はとても大変だけど、やり終えるとそうでもなかったと思える。自分なりにやってきたから」と力強く話し、自宅前に期間限定で無人野菜販売所も設置するなど精力的に取り組まれます。

外見からは想像しにくい鮮やかな黄色とほっこりとした甘味。冬至にはカボチャの煮つけが一般的ですがぜひ、肉巻きのカリッとさせた食感もお楽しみください。

中はやわらか、外はカリッ! カボチャの肉巻焼き

材料(4人分)

- ・カボチャ……………1 / 4個
- ・豚バラ薄切り肉……………200g
- ・塩・コショウ・油……………少々

作り方

- ①カボチャは種とワタを取り、1cm程度の薄切りにし、皿に並べてレンジで3分加熱する。
- ②豚肉に塩・コショウを振り、カボチャに巻く。
- ③フライパンに少量の油を入れて熱し、肉の巻き終わりを下にして並べる。フタをして片面2分ずつ焼く。

※肉はあまり重ならないようにずらしながら巻くとよい

(制作: イーフーム)

農産物でつくる

れしぴ れしぴ

Special Kitchen

