

Farm products

農産物

管内の 農産物

安佐北区深川のハクサイ



外葉でしっかりと包み込み、
寒さから守り甘み増す、
結球大きく、みずみずしい
深川のハクサイを紹介します。



ぐるっとひと巻き、中ノ殿さんのハクサイは寒さに
備えてやさしくしっかりとひとひもで縛られます。



できるだけ深くしっかりと耕運し、牛糞堆肥が混ぜられたフカフカの土。中ノ殿さんの畑では、忠実な土づくりがされています。空いたスペースもフワフワの土が待ち構え、育てる準備は常に万端、雑草など見られません。

そんな畑に整列する中ノ殿さんのハクサイ「黄ごころ」は、外葉の腐りや霜枯れを防いできれいに葉を巻かせるため、1つひとつぐるっとひとひもで縛られています。寒さ厳しい中での作業も「手間ではなく当たり前のこと」とやさしい笑顔の中ノ殿さん。漬物などへの加工も手掛け、出荷されていた頃もあったそうですが、「今は作業が精いっぱい」と出荷も控えられています。もし運



〈食材提供者〉
安佐北区深川 中ノ殿 秀壮さん

が良ければ、上深川町で毎日開催している「上深川フレッシュ会」の朝市で中ノ殿さんのハクサイに出会えるかもしれません。

11月に開催された「深川地区ふれあい広場」の農産物品評会では、中ノ殿さんの6kgにおよぶハクサイが風格と巻き加減に高い評価を得て、最高賞「広島市長賞」を受賞されました。全ての審査員が認めたのはやはりしっかりとした土づくりでした。「作るものも、出来ることも少なくなっていく」とポツリと話しながらも、中ノ殿さんが常に一番力を入れて取り組む、口に入れるところける食感のトマトで、県外を含む広範囲にわたるニーズに応えるため、やはり土づくりに励みます。

寒い冬、ハクサイといえば鍋が定番ですが、寒さで増した甘みをそのまま味わえるサラダでお楽しみください。

ハクサイとリンゴのサラダ

みずみずしいハクサイを生で味わって

材料(4人分)

- ・ハクサイ……………葉大2枚
 - ・リンゴ……………1/2個
 - ・ベーコン……………2枚
 - ・ゆで卵……………1個
- 〈ドレッシング〉
- ・酢……………大さじ3
 - ・塩・コショウ……………少々
 - ・サラダ油……………大さじ3

作り方

- ①ハクサイは繊維に沿って細切りにする。リンゴは皮と芯を取り細切りにする。ベーコンは小口切りにして炒める。ゆで卵は白身と黄身に分け粗みじんに切る。
- ②ボウルに酢と塩・コショウを合わせ、サラダ油をゆっくり加えながら混ぜドレッシングを作る。
- ③別のボウルにハクサイ、リンゴ、ベーコン、ゆで卵の白身を入れ、ドレッシングで和える。
- ④器に盛り、黄身を散らす。

(制作：イーファム)

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

