



# 高柳さんの三浦大根



高柳場長の冬の食卓に三浦大根は欠かせません



三浦大根は抜きにくく折れやすいの注意が必要です



まだ生育途中で、これから更に大きくなります

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

## ★昔ながらの大根の美味しさ

12月は高柳場長の三浦大根の季節です。この大根を毎年楽しみにしている方も多いのは、昔ながらの大根の美味しさを味わえるから。「三浦はやっぱり美味しいよな。青首大根とは違った旨さがあるよな」口の中でほろっと崩れる食感、ほのかな甘みとほろ苦さのバランスがたまらず、1日で1本食べてしまうメンバーもいるほどです。

しかし、70年代頃から大根の主流は徐々に青首大根になっていきました。戦後、増え続ける需要に応えられるよう「作りやすい大根を」ということで、割れにくく畑でも抜きやすく生育も揃う青首大根が主流になってきたそうです。「黒田五寸人参と同じで昔は三浦のように大根は割れるのは当たり前だったんだよ。でも日本人の胃袋が増えていくのに間に合わすために、割れにくく作りやすい品種が優先されたんだな」

種を蒔いても欠株があり、生育も不揃いなので収穫は育ったのを選びながら抜きます。さらに中太りなので抜く時には腰を入れないとなかなか抜けず、「みんな作りたがらなくなっちゃったんだよ」と言います。それでも高柳場長は「作ってくれという人もいるし、旬の味というか、やっぱり美味しいからな」と笑顔で毎年作っています。今年は種まきが少し遅れたので上旬は青首大根ほどの大きさですが、これから更に大きさを増してきます。柔らかいので煮込むとほろっとした食感で、おろしにもしやすく、薄切りにして醤油漬にしても美味しいです。旬の三浦大根、是非、ご賞味下さい。

## 【産地情報】

- ◎お正月に欠かせない縁起の良い「八つ頭」は12月15日（木）から出荷開始予定です。
- ◎殻付煎り落花生の出荷が始まりました。昨年より実入りも良く美味しい落花生になりました。
- ◎ミニ白菜の出荷も始まりました。数量限定ですので無くなり次第終了です。ご注文はお早めに。