



高柳さんの三浦大根



昭和63年に仲間とおかげさま農場を立ち上げて以来1人のメンバーとして、また場長として「食は命」を実践し、自然と共に歩んできました。



大人の太ももぐらいの大きさがある三浦大根。思いっきり引っ張ってもなかなか抜けず、途中で折れたり、収穫するだけでも一苦労です。

★ほろっとした大根本来の美味しさ♪

12月に入り、三浦大根の季節がやってきました。その大きさに誰もが「凄いね！」と驚く三浦大根ですが、30年ほど前までは一般的な大根の1つでした。

「昔は練馬大根とか三浦大根とかその土地に根付いた大根が主流で、青首なんてなかったんだよ」

1980年頃までは全国で100種を超える「地大根」が栽培されていましたが、割れにくく抜きやすい青首大根の普及とともに、地大根は廃れていきました。

「三浦は柔らかいので割れやすいし、首のところが痛みやすいのもあって、みんなやらなくなっちゃったんだ。でも昔は市場の人も消費者もみんな大根は割れるものとわかっていて、それが問題になったことなんてなかったんだよ」と高柳さんは言います。また、大きくて中太りのため引き抜くのも一苦労。収穫の作業性も作る農家が減った理由とされます。

「でも、三浦はやっぱり美味しいよな～。あのほろっとした感じや味が何ともいえないんだよな。1日で1本食べちゃうなんていう仲間もいるけど、わかるよな～」という言葉の通り、肉質が柔らかく、大根らしい味わいに今も根強いファンが多いのです。

煮物、味噌汁の具、大根おろしはもちろん塩や醤油漬けなど何にしても美味しく食べられる三浦大根。寒い冬こそ旬の三浦大根を思いっきり食べるのも良いですね。

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。

【産地情報】

◎キャベツの出荷を再開しています。