



石上さんの新ごぼう



収穫中の畑に遊びに出てきた長男の悠太郎君と一緒に。ニコニコ笑顔がそっくりの親子です。



1本1本掘りあげたばかりの新ごぼう。このあと選別作業、袋詰めと手間をかけた上でお届けします。

★柔らかく、香り豊かな秋の味覚

ピーマンを作っている石上さんは、人参、里芋、大根、かぶ、八つ頭など、実は根物を中心に作っています。そのほとんどがお父さんの代から作っている野菜ですが、その中で「ごぼうが一番大変だと思う」と言います。それは、センチュウという体長が1mmにも満たない小さな虫のためです。センチュウは寄生した根の細胞をこぶのように膨らませたり、変色させて腐らします。一般的な根物生産者は農薬で土壤消毒をする人が多いのですが、石上さんは緑肥を育てることでセンチュウを抑制しています。それでも完全に抑えることが出来るものではありません。

「うちのごぼうの収量は、一般的な農薬を使っている畑に比べて大体半分ぐらいかな。でも、実際は掘ってみないとわからないんだよ」と言います。掘り上げたうち出荷出来るものは平均して7割ぐらいですが、半分ぐらいが出荷出来ない時もあったそうです。今回の収穫を見ても、一部は又根や傷みがあったり、「抜いてみないとわからない」という言葉通り、ごぼう栽培の難しさを目の当たりにしました。

そんな9月の新ごぼうはまだ生育途中なので多少細めですが、柔らかく火もさっと通ります。香り高く食感抜群の新ごぼう。日本人ならではの秋の味覚ですね。

・石上さんのごぼうのお勧めレシピは「ささがきの天ぷら」と「3~4cmぐらいに切った唐揚げ」です。また細いごぼうは醤油漬けにしても美味ですよ♪

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】

◎キタアカリは終了となりました。とうや、トヨシロはまだ在庫があります。

◎生落花生のご注文が予想以上に多いため、申し訳ございませんが出荷調整をさせて頂いています。

◎ししとうの成りが戻ってきています。

◎雨天続きでミニトマトが赤くならないため、なかなか出荷がおぼつきません。