

とちぎのEおやこ収穫体験

VOL.9

(栃木県大田原市)



はくびじん

こだわりのネギ「那須の白美人」とナスの畑に行ってきたよ～

首都圏でありながら、自然がいっぱいのこる栃木県。肥沃な大地と豊かな水が、たくさんの農産物をおいしく育ててくれます。そんな栃木の畑へ、とちぎ農産物クチコミ隊員で東京都福生市の園児中村咲月(さつき)ちゃんと姉の優希ちゃん、そして育子ママ、淳パパの4人が出かけました。料理の人気番組「どっちの料理ショー」でも紹介されたこだわりのネギ「那須の白美人」と、全国7位の生産量を誇る栃木ナスのハウスで、農業体験させて頂きました。



ナスも、害虫や病害が避けられ温度管理ができるハウス栽培が主流です。今回出かけたのは、ナス専門農家の田代さんのハウス。「苗を2月中旬に植えて、約1カ月で一番花の実が収穫できます。ナスは葉っぱが込み合うと、光があたり、花が落ちたり、実がならなかつたりするので、剪定こそがプロの技なんです。土づくり木づくりと、温度・水分管理が良いナス作りの基本ですね。ハウスナスは直射日光にさらされないから、実も皮も柔らかくておいしいですよ。12月まで東京・神奈川方面に出荷しています」(田代)



地元・栃木でもなかなか手に入らない、サラダで食べられるこだわりのネギ「那須の白美人」。軟白ネギとしては高級品で、首都圏の一部のデパート・スーパーで売られています。この白美人を作っているのが、「JAなすの」のねぎ部会のみなさん。独自の栽培技術を開発し一貫した品質維持に努めています。今回は、20棟のハウスで、通年で白美人を作っている竹内さんにお世話になりました。「苗を植えて180～200日、毎日水の管理や温度管理をしながら大切に育てます。白美人はある程度大きくなったら、白い部分に遮光資材を付けて太陽を遮断する、独自の栽培方法なんです。」



「那須の白美人」 簡単でおいしい食べ方!



- ★白美人の味噌マヨ 白美人を3cmくらいに切る。味噌・マヨネーズを2:8で混ぜて、これを付けて食べる
- ★白美人のたまり漬け 白美人を3cmに切って、たまり漬けの素かめんつゆに漬ける。60分で最高の1品に
- ★白美人のサラダ 白美人を白髪ネギにして水にさらす。お好みでキュウリ・トマトと一緒にドレッシングで
- ★牛肉と白美人の串焼き 白美人を薄切りの牛肉に巻いて串に刺し軽く焼く (葉は炒め物や汁物に)
- ★ナスの味噌田楽 ナスを多めの油で焼く。ネギの葉を炒め、味噌・みりんを加えて甘辛に炒める

ナス料理

遮光して栽培するので、まっ白で柔らかく、そのまま生で食べられるのが特徴。甘みがあるので、お店で見かけたらぜひ一度、味噌マヨなどで食べてみてください」(竹)



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 1028-626-2150
HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>