

みえの安心食材

ウコン

●取材先

松阪市
花木農園 小泉慶弘さま

●食材説明文 (約 140 文字)

生産者自身が、健康のためにと栽培をはじめたウコン。安全性への配慮から、栽培期間中は化学合成農薬をいっさい使用していない。

丁寧な下処理を経て加工された粉末ウコンは、そのまま溶かして飲んだり、スパイスとして料理に入れてもいい。味わい深く、安心した食べられる三重のウコンを試してほしい。

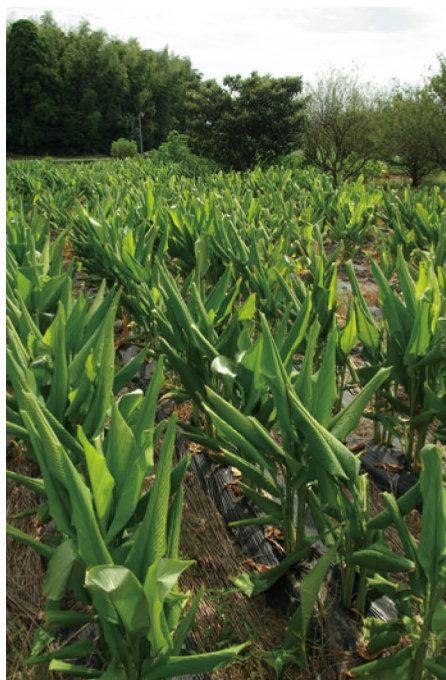
●現地風景コメント（約 30 文字）

1



自身がお酒好きなことから、
健康のためにと栽培をはじめたウコン。

2



専門書や普及指導員から栽培法を学び、
ここまで畑を育てあげた。

3



栽培中は化学合成農薬を
いっさい使わない。

4



病害虫に強いウコンではあるが、
手作業でこまめに除虫・除草をおこなう。

5



夏の終わりに花を咲かせる秋ウコン。

6



アップバージョン

7



1m を超す大きな葉が畑を埋め尽くす。

8



その葉も枯れはじめると収穫の時期。

9



ウコンの出来に期待を込め、スコップを入れていく。

10



牛ふん・鶏ふんといった有機肥料で育ったウコンが、つぎつぎと掘り上げられる。

11



土を払うとあらわれる、枝分かれたたくさんの根茎。

12



ウコンの収穫はスピード勝負。根茎を乾かしてしまうと、皮が取れにくくなってしまう。

13



根茎を手作業で切り離しながら、
来期の種いもを選別する。

14



根茎についた土と皮を、
流水でしっかりと落とす。

15



きめ細かな粉末ウコンをつくるためには、
小さな根を徹底的に取り除くことが肝心。

16



冷たい水に手をさらすこの下処理が、
一番面倒な作業だという。

17



下処理のすんだ根茎は、
すぐにスライサーにかける。

18



このあと乾燥機にかけ、
粉末ウコンへと加工する。

19



減農薬と丁寧な下処理が、
安心して口に入れられるウコンを生む。

20



横バージョン

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



ショウガとよく似たウコンの根茎。
断面は鮮やかな橙黄色。

22



横バージョン



23

24



ターメリックの名でも知られる粉末ウコン。
このままお湯に溶かしたり、料理に混ぜて使う。

25



別バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

26



ウコン風味のマヨネーズディップ。
スパイシーな香りと色が食欲をそそる。

27



横バージョン

28



アップバージョン