

みえの安心食材

キャベツ

●取材先

ベジマル生産組合 大田雅久さま
津市白山町

●食材説明文（約140文字）

毎日、畑に足しげく通い、葉の状態を一枚一枚観察し、定期的にではなく、必要なときにだけ消毒をする。

生産者の減農薬への意識はきわめて高い。

ずっしりと手に感じる収穫の重みは、葉がぎゅっと詰まった上質なキャベツの証。

「生でそのまま食べるのがいちばんうまい」

生産者の一言に素材の良さが集約されている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



キャベツ栽培は9月下旬に苗を植え、
12月下旬頃に収穫がはじまる。

2



稲作の終わった田んぼを使い、
キャベツの栽培をしている。

3



雑草や稲刈り後のワラを、
そのまますきこんでいる。

4



土を耕し、鶴ふん・ワラなどを中心とした、
栄養のある土づくりをする。

5



減農薬のため葉の状態を観察し、
本当に必要なときだけ消毒をする。

6



「毎日、畑に足を運ぶこと…」
それが良いキャベツを作る必須条件。

7



土の上につけられた鹿のあしあと。
獣害対策も重要な仕事のひとつ。

8



必要以上に肥料を与えないことで、
えぐ味や苦味が少なくなる。

9



10



緑色が淡くなり、ぐっと葉が卷いたら、
いよいよ収穫だ。

苗が根づいたら、株元に土を寄せる。
大きく育てるための工夫。

11



うねの幅に合わせた台車を使い、
収穫作業の効率化を図っている。

12



冬にとれるキャベツ（はるなぎエース）は、
シャキシャキの歯ごたえが特徴。

13



包丁をつかって収穫する。
きつい姿勢での重労働だ。

14



余分な葉は畑でとってしまう。
葉は養分となり土に還る。

15



何度も使えるコンテナで出荷する。
環境にも配慮している。

●食材写真コメント（約30文字）

16



みずみずしい葉に甘みが詰まっている。
素材の良さを実感できる。

17



縦バージョン

18



アップバージョン

19



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

20



キャベツのステーキ。軽く焼き色をつけたキャベツに、アンチョビソースを添えて。

21



縦バージョン

22



肉厚で柔らかな三重のキャベツは、
メインディッシュとしても通用するおいしさ。

23



縦バージョン