

三重の伝統野菜

すいき

●取材先

JA 津安芸農産物産直部会
会長 坂口幸壽さま
津市芸濃町

●食材説明文（約140文字）

すいきとは、八頭（さといも）の茎。乾燥に弱いすいきには、芸濃地区の黒っぽく水持ちのいい土壌「黒墨」が最適で、この地では古くから栽培がさかんだ。まさに風土が作り出した伝統野菜といえるだろう。

三重では、ほとんどのすいきが、完全無農薬・化学肥料ゼロで栽培されている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



ずいき畑がひろがる芸濃地区。

2



根や葉の様子はとても良好。
充分な大きさに成長している。

3



無農薬なので雑草は生えるが、
豊かな土の栄養は、充分ずいきに行き渡る。

4



しっかりと葉の模様が見え、
茎は赤く太い。

5



6



(横バージョン)

収穫は、葉をちぎって茎の部分を見えるようにして抜きやすくする。

7



茎に傷をつけないように
ていねいに根をつかみ、引っこ抜く。

8



土と細かい根は、
手できれいに落とす。

9



立派に育ったずいきの茎は太く、
きれいな紅色をしている。

10



表面をかるく乾燥させてから
少しづつ束ねていく。

11



傷がつかないようにやわらかい布で
束ねて、作業場に持っていく。

12



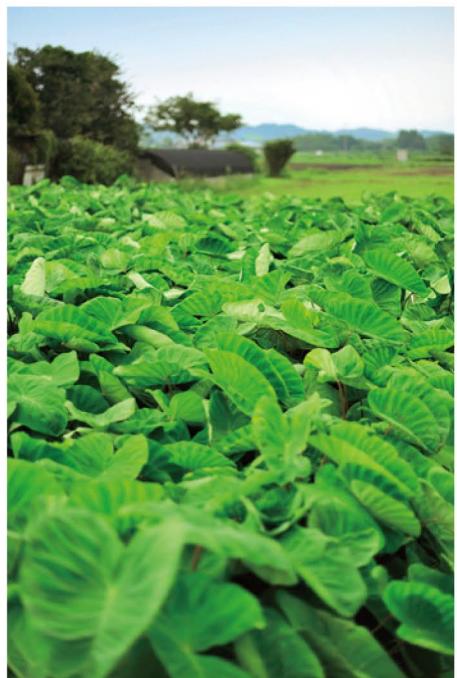
手でいたわりながら
ずいきについた土を落とす。

13



来期の収穫のために育てている株。

14



(別バージョン)

●食材写真コメント（約30文字）

15



綺麗な紅色をしたずいき。
みずみずしくしっかりと弾力がある。

16



別バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

17



すいきの酢の物。すいきは、
茹るとさらに美しい紅色になる。

18



(横バージョン)