

みえの安心食材

だいこん

●取材先

家城 英雄さま
松阪市嬉野町

●食材説明文 (約 140 文字)

大地から、ぶっといだいこんが顔を出す。

「畑（田）は 10 回耕せ」というほど、土のやわらかさや細かさが栽培には重要だ。有機肥料や植物をすきこんで、土に栄養をつけ、減農薬にも取り組んでいる。

土を洗い流し、真っ白な肌を見せるだいこんを、そのままかじれば、果物のようなみずみずしさと甘さが味わえる。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



種まきは10月はじめ。収穫は1月から。
3ヶ月間手間をかけて育てる。

2



「土は10回耕せ」というほど、
やわらかく、細かい土を作ることが重要。

3



間引きは重要な作業。
3本ほど出た株を1本だけ残す。

4



追肥は一度だけ。
自分の作った栄養ある土を信頼している。

5



ビニールシートをはり、保温と保湿をする。

6



シートの色は表と裏で違い、
表側は害虫を寄せ付けない色になっている。

7



品種「冬の浦」
旬は1～2月の寒い時期だ。

8



大きな葉で光合成をして、
たくさんの栄養を根に送る。

9



腰を落とし、
力強くだいこんを引き抜く。

10



長く、太い立派なだいこん。
惜しめない手間をかけたかいがある。

11



食の安全を考えて、
減農薬に取り組んでいる。

12



収穫は大変だが、
いちばん充実感のある瞬間だ。

13



毎年、さるやいのししなどの獣害対策に、悩まされている。

14



よく切れる包丁で、畑で余分な葉を切り落とす。

15



だいこんは、「秀・優」に等級分けされて出荷される。

16



マリーゴールドやえん麦を土にすきこみ、地力をつけ病気を防ぐ。

17



葉を切りそろえたものを、
台の上に並べていく。

18



土の色が残らないように、
収穫後は、すぐに水で洗う。

19



20



21



手間がかかるが、
冷たい水で1本ずつ洗っていく。

真っ白になっただいこんを見て、
思わず笑みが浮かぶ。

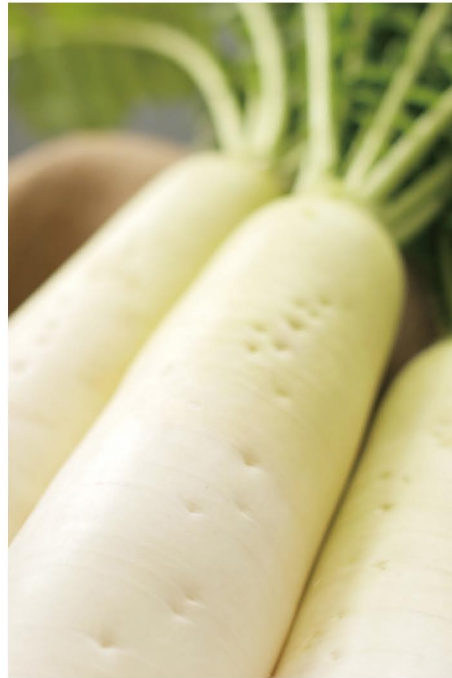
●食材写真コメント (約 30 文字)

22



果物を食べているような感覚。
みずみずしく、甘い。

23



アップバージョン

24



25



アップバージョン

●調理盛付例コメント（約 30 文字）

26



だいこんと牛すじの煮込み。
だいこんに味がしっかり染み込んでいる。

27



縦バージョン

28



アップバージョン

29



縦バージョン