

みえの安心食材

にんじん

●取材先

鈴鹿市国府町

藤本 幸生さん

●食材説明文（約140文字）

秋のそよ風に揺れる葉。収穫を待ちわびて大地から顔をのぞかせるにんじん。

「土の中になあ、ミミズがいっぱいおるんやわ」

牧草や牛ふんをブレンドした、ふかふかの土は栄養満点。

時間をかけて、その効果がじわっとにんじんに行きわたる。

三重のニンジンは、甘く、それでいてさっぱりとした味わい。生でサラダにしても、煮物や鍋に入れても、素材の味を楽しめる。

●現地風景コメント（約30文字）

1



一面にびっしり茂った葉。
地面には丸々太ったにんじんが埋まっている。

2



緑肥や堆肥を混ぜ、土づくりをする。
追肥しなくともいいほど栄養豊富だ。

3



栽培で最も難しいのは発芽させること。
種まきから1週間は水分が欠かせない。

4



雨が振りそうなときを見計らって
種をまく。

5



6



市場にはあまり出回らないが、
柔らかい葉っぱを天ぷらにするとおいしい。

四方八方に広がった葉で光合成をし、
根に十分な大きさと甘みを与える。

7



大きいものも小さいもの、どちらもニーズがある。
だからあえて間引きせず、自然のままに。

8



所狭しと立派に育ったにんじん。

9



トラクターに特殊な器具をつけて、
土をやわらかくし収穫しやすくする。

10



アップバージョン

11



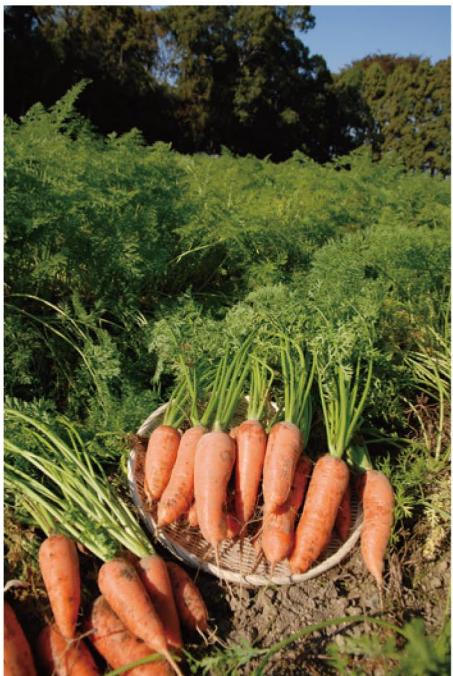
リズムよく引き抜いていき、
またたく間に積み上げられる。

12



ずしりと両手に感じる重さ。
収穫の喜びを実感する瞬間だ。

13



14



別バージョン

「漬物用に小さいの、煮物用に大きいの」など、
お客様のニーズに合わせた出荷をしている。

16

15



トラックの荷台いっぱいに
積み上げられた収穫したてのにんじん。

別バージョン

●食材写真コメント（約30文字）

17



カロチンをたくさん含んだ緑黄色野菜の代表格、
体によい効能がたくさんある。

18



縦バージョン

19



アップバージョン

20



アップバージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

21



にんじんのあったかサラダ。
シンプルな味付けにすることで、
にんじんの甘みが際立つ。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

24

