

みえの安心食材

ブロッコリー

●取材先

(有)喜多村アグリ
喜多村 浩嗣 さま
松阪市西黒部町

●食材説明文 (約 140 文字)

等間隔に作られたうねに、太く、力強くのびたグリーン
の株がずらりとならぶ。

減農薬・減化学肥料に取り組んで育てられる、三重の
ブロッコリーは、食の安全とおいしさを両立している。

つぼみがきゅっとしまったブロッコリーが、まっすぐ
に空を見上げている凛とした姿は、それを象徴している
ようだ。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



稲作が終わったあと、
土を耕し、うねを作り、苗を植える。

2



土づくりには、
鶏ふんや牛ふんなど自然由来のものを使う。

3



ブロッコリーを植える間隔は、
4 5 c mが理想的。

4



株の間隔が狭いと、
栄養を取りあって大きくならない。

5



除草剤は使わない。
草刈機でざっと刈る程度。

6



化学肥料の影響で葉が傷むことがあるので、
極力使わないようにしている。

7



のびた草は風をさえぎり、
寒さから守ることに一役買っている。

8



品種は「直緑」
収穫時期が早めの品種だ。

9



収穫は寒い時期。
大量のブロッコリー収穫はきつい作業だ。

10



包丁で根元から切る。

11



15cmの長さに揃えて出荷する。
葉を一枚残すのは国産である証拠だ。

12



よぶんな茎や葉は、
畑で切り落として出荷する。

13



ブロッコリーが、
手の平サイズになったら収穫する。

14



「やご」と呼ばれる、
脇から伸びてくる小さなブロッコリー。

15



ブロッコリーの旬は、
11月から3月いっぱいまで。

16



緑のつぼみ部分がぎゅっとしまっているものおいしい。

●食材写真コメント (約 30 文字)

17



ゆでたり、炒めることで、
甘さとやわらかさが増す。

18



横バージョン

19



アップバージョン

20



横バージョン

●調理盛付例コメント（約 30 文字）

21



ブロッコリーの天ぷら。
ブロッコリーの甘みと風味を、
衣で閉じ込めている。

22



横バージョン

23



アップバージョン

24



横バージョン