

みえの安心食材

ほうれん草

●取材先

伊賀市西山

唐沢 寿江さま

●食材説明文 (約 140 文字)

まっすぐきれいに並んだ畝に広がる、ほうれん草のじゅうたん。吹きつける冷たい風が甘みと旨みをグッと凝縮させる。栄養たっぷりの土で育った肉厚の葉は、茹でたあとでも、しっかりと歯ごたえが残る。

「今よりも、少しでもおいしいほうれん草を作りたい」

そんな、あくなき追求心で大切に育てられている。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



伊賀のほうれん草畑。
伊賀盆地の厳しい寒さが甘みを強くする。

2



ほうれん草は、春と秋、年2回栽培する。

3



秋のほうれん草は気候が生育に最適。
1ヶ月で収穫可能だ。

4



葉の色が濃い「ミストラル」と
薄い「トラット」という品種を栽培している。

5



種まきのあと、堆肥をかぶせる。
栄養になるだけでなく、乾燥防止にも。

6



良い土づくりのために、
毎年、土壌分析をしている。

7



除草剤はほとんど使わない。
草取りは手作業で行う。

8



種まきは専用の道具を使う。
自動的に一定間隔が空き、間引きの手間が省かれる。

9



ひとつひとつ傷つけないよう、
鎌を使って丁寧に収穫する。

10



安心・安全食材の認定範囲内に収まるよう、
農薬は減らしている。

11



長さ約 20 c m が、
ほうれん草の収穫目安。

12



栄養のある田んぼの土を利用しているため、
作物に力があり、害虫を寄せつけない。

13



「どこにもないほうれん草」を目指し、
味の追求をしている。

14



つやつやで、色の濃いほうれん草。

15



葉を洗ったあと、
重量を測って袋詰めする。

16



アップバージョン

17



まっすぐ伸びた茎と、
青々とした葉が、よいほうれん草の証。

18



横バージョン

●食材写真コメント (約 30 文字)

19



安心・安全で、凝縮された甘味がつまっている三重のほうれん草。

20



横バージョン

21



別バージョン

22



アップバージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

23



おひたしやサラダなど、
シンプルな料理ほど、
ほうれん草の旨みが際立つ。

24



別バージョン

25

