

わわ菜

●取材先
津市白山町
ベジマル生産組合
大田雅久さま

1



食べきりサイズの品種「わわ菜」(左)と、
通常の大きさのはくさい(右)

●現地風景コメント（わわ菜）

2



1月から2月の間がはくさいの、おいしい時期。
需要もぐっと増える。

3



縦バージョン

4



葉がまいて、ぎゅっとしまっているものが、
おいしいはくさい。

5



少しずつ需要の上がってきている、
サイズの小さいはくさい（わわ菜）。

6



通常のはくさいの栽培期間が90日なのに対し、
60日～70日で収穫可能だ。

7



鶏ふんや緑肥をベースに、
化学肥料を適量くわえ土づくり。

8



はくさいの状況を見ながら、
必要ときにだけ消毒をする。

9



ひとつひとつ丁寧に収穫する。

10



1つ 800g ほど。
片手におさまるサイズだ。

11



汚れた部分や不要な部分は、
畑で処理してしまう。

12



収穫物は、再利用のできる、
プラスチックケースに入れる。

●食材写真コメント（わわ菜）

13



生でサラダにして食べられるほど、
葉がとてもやわらかい。

14



横バージョン