

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2015年4月13日

野菜よまやま話

葉付き大根

秋、冬、春と通してお届けしている大根ですが、季節にあわせて品種も変えて栽培します。今、大根を出荷している匝瑳市の大木和さんに今年の様子を聞きました。「今年もいい調子だよ。やっぱり冬の大根よりもみずみずしくて柔らかいからね。毎日、大根を見てるから見飽きちゃうこともあるけど、大根はいろんな味付けに合うから、食べ飽きることはないね。葉もちろん柔らかいから食べてほしいね。葉はみそ汁や汁物で食べてるよ。」と言います。柔らかい葉が落ちないように、丁寧に収穫し、洗っています。葉をゆでてから刻んで、油揚げと甘辛く炒め煮にしても美味しいです。

春の大根の特徴は、なんととってもみずみずしい食感。千切りにして、ポン酢などで、サラダ風に食べたいですね。葉付き大根は葉から水分が抜け、はやくしおれてしまうので、届いたらすぐに葉と根を切り分けて保存して下さい。(B)



匝瑳市の大木和さん

ハウスで春大根を栽培し
ています。