

# 旬感ぐんま 2013

8月～10月

群馬県農政部蚕糸園芸課  
ぐんまブランド推進室

## 群馬の夏は、暑かった！ グッドぐんまの産地交流会 夏 開催のご報告



グッドぐんまの産地交流会 平成25年7月28日 太田市

七月二十八日(日)に開催した本年度第一回目の「グッドぐんまの産地交流会」。群馬県産農畜産物販売協力店の関係者の皆様にも、多数ご参加いただき、誠にありがとうございました。連日気温三十五度を超す猛暑が続く太田館林地域を訪問した産地交流会の一日をレポートします。

### ①エダマメ農家訪問

早朝に収穫を終えたエダマメが、脱莢、選別、洗浄を経て袋詰めされていく様子を見学しました。



収穫の5分の1も廃棄して品質を維持していること、鮮度を維持するために特殊なフィルムで包装していることなど、生産者・大川さんのひたむきさが印象的でした。



緑のじゅうたんが一面に広がるヤマトイモ畑で尾島大和芋研究会の石川さんからお話を伺いました。

### ②ヤマトイモ畑見学

水やりや肥料くれなど、夏場の栽培管理が重要なのだとか。時期によっては甘みの強いヤマトイモが出荷されることもある、というお話には、皆さん興味深く耳を傾けていました。



### ③ニガウリ畑見学

「いつもよりだいぶ涼しいです」とJ A担当者は笑いますが、昼下がり最も暑い時間の見学となりました。歯ごたえのあるニガウリを出荷するために、早朝涼いうちに収穫するそうです。

本場沖縄からも視察に訪れるほど確かな栽培技術が評価されています。

エダマメにヤマトイモ、そしてニガウリ……。どれをとっても群馬東部地域の夏を代表する農産物。ほ場の風景とともども記憶に留めておいていただいて、売り場で見かけた際には、ぜひ群馬県産をお買い求めいただけたら幸いです。

昼食や試食など、実際に召し上がったいただいた際には、おいしいと好評だった一方で、もっと素材の良さを味わいたい、料理ではなくて野菜そのものの味が知りたい、そんなご意見も頂戴しました。こういったご意見も参考にさせていただいて、次回以降、より一層充実した産地交流会にしていきたいと思います。

今回の開催は冬。群馬の冬だからこそおいしい、そんな食材と産地をご用意しお待ちしております。今回ご参加いただけなかった皆さんもぜひ、お越しください。

## 今食べたい！旬の食材 キヤベツ

Vol. 2

### 夏秋キヤベツ出荷量 全国第一位

### 高原で育った 新鮮なキヤベツ

群馬県の西北端に位置する吾妻郡嬭恋村。周囲を二千餘級の高原に囲まれ、標高七百〜千四百級の高原が広がります。この嬭恋村の特産と言えばキヤベツ。七月から十月にかけて出荷される夏秋キヤベツの出荷量は日本一を誇り、この時期、首都圏で消費されるキヤベツの八割を嬭恋産が占めると言われるほどです。

夏の高原特有の涼やかな気候、昼夜の温度差、降り注ぐ陽の光に輝くみずみずしい朝露……。この恵まれた栽培条件の下、巻きがしっかりと柔らかくて甘みがあるシャキシャキとしたキヤベツが作られています。

つまごいパノラマラインへと車を走らせると、そこは見渡す限り一面に広がるキヤベツ畑。嬭恋村だけで三千餘、およそ五〇〇戸の農家がキヤベツを栽培しています。黒岩大門さん(37)もその一人、今年は七畝の畑を手がけています。

「この広さ、この規模が、嬭恋キヤベツの強みなんです」年間六万ヶース、最盛期には日に七百ヶースを超える量を出荷する黒岩さん。「日本どこを探しても、これほどキヤベツに特化した産地はありません。大量に、しかも安定した品質で出荷することができる。嬭恋村のどのキヤベツの皆さんには、実際にキヤベツの産地を見に来てもらいたいですね。どんな環境でキヤベツが育てられているかを見ていただければ、もっとキヤベツを好きになってもらえると思います」

今年天候に悩まされました。春先には大雪が降ったり、その後は雨が非常に少なかったりと、本当にいいことがなかったんです。4月20日から定植を始めたんだけど、GW前には枯れてしまって急いで植え替えです。キヤベツを始めて8年、これまでも大変なことはあったけど、初めてですよ、苗が枯れるなんて。

一緒にやっている父は、この道40年。いまだに現役です。キヤベツ栽培は天候に左右されることも多いから、父の経験に学ぶことも多いですね。自分は10年ほど会社勤めをしてからこの業界に入りましたが、初めのうちは朝は早いし、仕事はきついし、大変だったけど、父に助けられながら何とかやってきた。今では本当にやりがいを感じています。何より苦労して育てたキヤベツを知り合いや親戚に配ったときに「おいしかったから、またちょうだい」そう言われるのが一番嬉しいんですよ。

黒岩 大門さん  
(群馬県嬭恋村)

