

美しい見た目と品質の高さが自慢 ズッキーニ

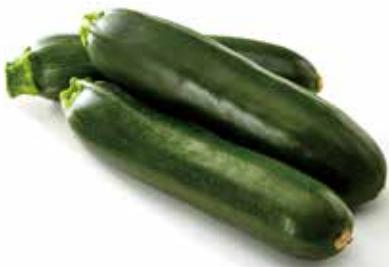


低カロリーでヘルシー。

常総市石下地区でズッキーニの栽培が始まつたのは平成13年。平成19年に設立されたJA常総ひかりズッキーニ部会は、平成25年に茨城県青果物銘柄推進産地の指定を受けました。最初は現在部会長を務める片倉さん一人で栽培をスタート。肥料や農薬の使用法、水の管理など、2年もの間、試行錯誤を繰り返し、現在の栽培方法を確立しました。この部会のズッキーニは、品質の良さが自慢。他産地よりも大きめで、厳しい規格を設定し、生産者一人ひとりが厳しい目で選別しています。真っ直ぐで、色ツヤが美しい外観も魅力



片倉一雄さん



**から味が少ない理由は、
土壤の良さ。**

エシャレットの生産量日本一を誇る行方市。JAなめがたしおさいエシャレット部会は、北浦と霞ヶ浦の間に位置する北浦地区・麻生地区・玉造(たまつく)り地区で栽培しています。エシャレットとは、らっきょうを深植えし、軟白栽培して若いちぢみを収穫したもの。玉造地区の赤土は、適度に栄養があり水はけが良くエシャレットづくりに最適です。ほとんどの工程を手作業で行い、温湯消毒や減農薬栽培を実践。葉の部分を折りたたんで出荷し、貯蔵用はわざわざ麦の葉を添え葉して手間をかけ



島田克之さん



料理を引き立てる、軟白りんご エシャレット

