

はくさい

寒さや暑さとの格闘の先にある美味

(A)八千代町
(B)結城市
(C)古河市



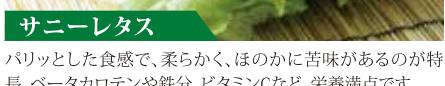
日本一のはくさいの生産量を誇る茨城県。特に県西部は、平地が多く、肥沃で、日本有数のはくさいの産地として知られています。

J.Aグループの秋冬はくさいのオリジナル品種「菜黄味(なおみ)」は、柔らかくて、芯の部分が黄色く甘いのが特長です。秋冬はくさいは、収穫が種をまいてから2ヶ月目以降に始まり、3月ごろまで続きます。夏に栽培が始まるため、生産者は暑さと闘いながら、作業に励みます。また、春はくさいの定植は、冬の寒い時期の11月～12月で、3月～5月に収穫します。春はくさいはみずみずしく、サラダとしても人気です。

茨城県の出荷規格では、1株の標準の重さが最低で1.6kgとされており、大きいものは3.5kg以上もあるため、ずつしりと重く、収穫するのも大変です。まさに肉体労働ですが、生産者がひたむきに頑張る理由、それは「頑張つたら頑張った分だけ、おいしいはくさいができるかかる」から。生産者全員が手塩にかけて栽培しています。

できあがつたはくさいは、鍋や漬け物、サラダなど、色々な食べ方でお楽しみいただけます。

はくさい本来の甘味と旨味を堪能。



レタス

丹精込めて作った、珠玉のレタス

(A)坂東市
(B)結城市
(C)常総市
(D)古河市
(E)境町

県内屈指のレタス産地が生む自信作。



茨城県は、全国で生産量第2位を誇るレタス王国。そのなかでもJA岩井園芸部のレタス作付面積は圧倒的です。広大な畑で育ったレタスは、品質・おいしさ・新鮮さとともに満点。甘くて、みずみずしく、歯ざわりが良いと好評です。生産過程では有機質豊富な専用肥料を使い、健全な土づくりにこだわり、高い品質を追求。さらに、栽培の管理・記録を徹底しているので、安心して食べられます。収穫直後に5℃前後まで冷し、鮮度を保つまま出荷するのも、こだわりのひとつ。こうした日頃の努力が認められ、品質や安全性など、厳しい基準をクリアした産地にあたえられる「茨城県青果物銘柄産地」の指定を受けています。