



カリフラワー

勝浦のカリフラワー畑で収穫作業をする廣島廣喜さん。海岸線に近い勝浦、津屋崎周辺では、めったに霜が降りない温暖な気候を生かしたカリフラワーの栽培が盛んです。質の高い福津のカリフラワーは市場でも高く評価され、真空冷蔵で県内外に出荷されています。

思い[✪]きりり

今月は、JAむなかたカリフラワー部会の廣島廣喜さん取材しました。

廣 島さんのカリフラワー畑を訪ね、青々と真つ白な花蕾^{からい}が顔を出します。花蕾が日焼けしないよう、繊細かつ丁寧に一つ一つ外側の葉を折り込むのが美しさの秘訣^{ひけつ}。初めから覆っておくのではなく、花蕾の成長度合いに合わせて、一枚、また一枚と葉を折り込んでいく徹底した管理がこの美しさにつながっています。廣島さんは「見た目が勝負。出荷の時には部会全員の目で査定し、検査員も雇っている」と品質へのこだわりを話してくれました。

見た目の美しさだけでなく、味も一級品。天ぷらや、ゆでて食べるのが主流ですが、1cm角に切ったステーキや、生食もお薦めとのこと。廣島さん自身も「収穫時期、軽トラにはマヨネーズを積んでいる」とカリフラワー農家ならではの食べ方を教えてくれました。

福津の極み



▲しっかりした歯ごたえと甘みが特徴のカリフラワー