

▲行方市

料理を引き立てる、軟白らっきょう

# エシャレット



おすすめポイント  
OSUSUME POINT

- 1 らっきょうを深植えし、軟白栽培
- 2 ほとんどの工程が手作業
- 3 温湯消毒や減農薬栽培を実践



主な生産地

サイズ目安  
2L-1束5~6球、L-1束7~8球  
M-1束9~11球、S-それ以下

旬の時期  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★ ★

問い合わせ先  
▲JAなめがたしおさい [TEL/0299-72-1880]  
〒311-3835 行方市島並857-35

## 辛味が少ない理由は、土壌の良さ

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（たまつり）地区で栽培しています。エシャレットは、らっきょうを深植えし、軟白栽培して若いうちに収穫したもの。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。

葉の部分折りたたんで出荷し、貯蔵用はわざわざ麦の葉を添え葉として手間をかけて出荷しているのも、この部会ならではのこだわりです。また、冷蔵設備を保有しているのも、一年を通して安定的に供給することができます。らっきょうに比べてクセも辛味も少ないので、味噌などを付けて生のまま食べることも可能。茎の部分は天ぷらや春巻きにしても、おいしく食べることもできます。「茨城県青果物銘柄産地」に指定されていて、市場からの評価も絶大です。



▲常総市

美しい見た目と品質の高さが自慢

# ズッキーニ



おすすめポイント  
OSUSUME POINT

- 1 厳しい選別基準を設定
- 2 生産者ひとりひとりが丁寧に選別
- 3 試行錯誤の末に生み出した、肥料・農薬の使用法



主な生産地

サイズ目安  
M-4kg (20本定数)

旬の時期  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★ ★

問い合わせ先  
▲JA常総ひかり [TEL/0296-48-0713]  
〒300-3544 結城郡八千代町若1477

## 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ったのは2001年。2007年に設立されたJA常総ひかりズッキーニ生産部会は、2013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て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、品質の高さが自慢。他産地よりも大きめで、厳しい規格を設定し、生産者ひとり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です。一見きゅうりのようですが、実はかぼちゃの仲間。ただ、かぼちゃと比べて糖質・デンプン質ともに少なく、カロリーも少ないので、ヘルシー食材として人気です。調理法はなすに近く、加熱して食べるのが一般的。油との相性が良く、フライや天ぷら、肉野菜炒めに向いています。皮をむかなくともおいしく食べられ、生のまま酢漬けにしてピクルスにしても絶品です。

