料理を引き立てる、軟白らっきょう

おすすめ ポイント

② ほとんどの工程が

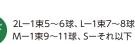
3温湯消毒や減農薬栽培

● 深植えし、軟白栽培

A 常総市











▲JAなめがたしおさい【TEL/0299-72-1880】 〒311-3835 行方市島並857-35



春巻きにしても、おいしく食べるこ とが可能。茎の部分は天ぷらや生 味噌などを付けて生のまま食べるこ 給することができます。らつきょう 葉の部分を折りたたんで出荷し に比べてクセも辛味も少ないので して手間をかけて出荷しているの 貯蔵用はわざわざ麦の葉を添え葉 この部会ならではのこだわりで 一年を通して安定的に供 冷蔵設備を保有してい

低カロリーでヘルシー。

現在の栽培方法を確立しました。 年もの間、試行錯誤を繰り返し、 推進産地」の指定を受けました。 2013年に「茨城県青果物銘柄 常総ひかりズッキー二生産部会は 年。2007年に設立されたJA 0) 農薬の使用法、 最初は現在部会長を務める片倉さ この部会のズッキーニは、 栽培が始まったのは2001 一人で栽培をスタート。肥料や 常総市石下地区でズッキーニ 水の管理など、2 品質の

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

産地」に指定されていて、

市場から

良さが自慢。

他産地よりも大きめ

とができます。「茨城県青果物銘柄

うちに収穫したもの。玉造地区の うを深植えし、軟白栽培して若い 玉造(たまつくり)地区で栽培して 間に位置する北浦地区・麻生地区 シャレット部会は、北浦と霞ヶ浦の る行方市。JAなめがたしおさいエ

るので、 す。

また、

土壌の良さ

エシャレットの生産量日本一を誇

ŧ

辛味が少ない理由は、

います。エシャレットとは、らつきょ

す。

い

温湯消毒や減農薬栽培を実践 ほとんどの工程を手作業で行

> です。 います。真つ直ぐで、 酢漬けにしてピクルスにしても絶品 菜炒めに向いています。 性が良く、フライや天ぷら、 ないので、ヘルシー食材として人気 プン質ともに少なく、カロリーも少 ただ、かぼちゃと比べて糖質・デン のようですが、実はかぼちゃの仲間 い外観も魅力です。 ひとりひとりが厳しい目で選別して して食べるのが一般的。 くてもおいしく食べられ、生のまま 厳しい規格を設定し、 調理法はなすに近く、 一見きゅうり 色ツヤが美し 皮をむかな 油との相 肉野 加熱





美しい見た目と品質の高さが自慢





24