

▲銚田市

えぐみが少なく、生でもおいしい！

ちぢみこまつな (あざひちりめん)



こまつな

サイズ目安

L-35cm~31cm
M-31cm~25cm
S-25cm~20cm
※重さは全て250g

旬の時期



問い合わせ先

▲JA茨城旭村【TEL/0291-37-1661】
〒311-1415 銚田市道台1377-1



主な生産地



別格の甘さ！
冬季限定のこまつな。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 サイズによって温度管理方法を調整
- 2 防除講習会や現地巡回により病害虫対策を実施
- 3 下ゆでの必要がなく、生でも甘くておいしい。

JA茨城旭村蔬菜(そさい)部会では青果会社からの提案を受け、2007年にちぢみこまつなの試作をスタート。鹿行(ろっこう)地区の昼夜の寒暖差のある気候、関東ローム層の土壌、潮風は、生育にぴったりのです。主な出荷時期は12月～翌年3月までで、草丈が20cmになるまではハウスの二重カーテンを使用し、開け閉めで温度を管理。24cm～30cmまでは霜に当て、甘さを引き出します。品質向上のために、防除講習会や現地巡回によって病害虫対策を実施。欠品を出さないよう、種まき・作付けに関するルールを徹底しています。優れた栽培技術により、「肉厚なのに柔らかい」と、市場や販売店から好評。えぐみが少なく、甘みが強いので、生でもおいしく食べられます。また、下ゆでが必要なく、一般的なこまつなに比べて、調理がスピーディーです。いち押しメニューは、ホワイトシチュー。さらに、サラダでチーズドレッシングやサウザンアイランドなどの濃い目のドレッシングと合わせても絶品です。

▲行方市
●銚田市

早穫りだから、柔らかい

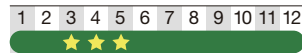
みずな



サイズ目安

A-3株以上/袋
S-3株以上/袋
L-2株/袋

旬の時期



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
●JAほこた【TEL/0291-36-2515】
〒311-1503 銚田市徳宿2325-2
▲JA茨城旭村【TEL/0291-37-1661】
〒311-1415 銚田市道台1377-1



主な生産地



自然の恵みと生産者の愛情をたっぷり享受。

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 定期的に目揃会や栽培講習会を開催
- 2 7種21工程の管理をクリアしたみずなだけを出荷

霞ヶ浦と北浦に挟まれた鹿行(ろっこう)地区は、温暖な気候と豊かな水に恵まれています。JAなめがたしおさいでは、みずなを子株の状態でも早めに収穫しているため、食感がとても柔らかい。白いすわりとした茎をもち、クセがほとんどなく、サラダにもマッチします。さらに、鉄分やビタミンCなど、栄養成分も豊富です。味はもちろんな、品質にもこだわっています。栽培で気をつけているのが、連作障害を起こさないようにすること。野菜を侵す病原菌が多くなったり、土壌の中の養分が不足したりすることで、連作障害のリスクも高まるため、定期的に目揃会や栽培講習会を開いて情報交換を行い、適切に対処することでリスクを回避しています。また、消費者が安心して食べられるよう、生産者全員が生産履歴を記帳。GAP(農業生産工程管理)にも取り組み、農薬の使用基準や肥培管理、衛生管理など、7種21工程をクリアしたみずなだけを出荷しています。