

広告

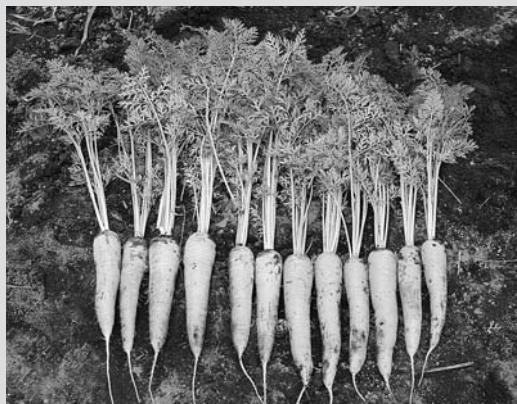
海風がはぐくむ 石狩の甘いニンジン

蒸し暑かった夏が終わり、石狩の畑ではたくさんの農作物が収穫の時期を迎えています。北生振や美登位地区で栽培されているニンジンもその一つ。今年は大きくて形のよいものが育っていると評判です。

石狩でニンジンが作られるようになったのは昭和47年ごろから。現在は32戸の農家がJAいしかりのそ菜園芸振興会ニンジン部会くまくらこういちに所属しており、部会長を務める熊倉幸市さんの畑でも4月に種をまき、丹精込めて育てたニンジンが毎日収穫されています。「ニンジンは収穫してから長く放置してしまうと水分を失い、傷が入りやすくなってしまいうデリケートな野菜」と熊倉さん。収穫は出荷先の様子を見ながら調整し、常に新鮮な状態で送り出しています。

「海からの強い風が吹く石狩でのニンジン栽培は畑に土ぼこりが舞い、全身が土だらけになってしまう大変さがあります。しかし、海風は害虫やカビを防ぐ効果があり、低農薬で育てることができるんです」

海風を受けて育った、安全・安心な石狩のニンジンは全国各地に出荷されているほか、樽川にある「いしかり地物市場」や農業まつりで恒例の「ニンジン詰め放題」などでも販売。収穫は秋が深まる10月末まで続きます。



◀石狩では、主に甘味の強いベータ312とつやのある向陽二号を栽培しています。



▲平成8年から機械による収穫が行われ、出荷状況を見ながらその都度収穫します。



▲ニンジンは重さ別に2L、L、M、Sの4種類に分けられます。写真は重量選別機。



▲高岡共撰場では、ニンジンを洗いながら、曲がったものや、虫食い・きずのあるものなどが混じらないよう、多くの人たちの目で選別作業を行います。9月以降は寒さがつらい作業です。

「心」のある根

◎ 石狩随想

14

◆畑の作物は時代とともに主役を変えるもので、連作障害を避けるためにも好ましいことも言える。石狩産の「人参」が全国のリーダー役として注目を集めたのは二十数年前。東京市場で日本一の相場値を付けていた。砂質作物といわれる中で、高岡地区の重粘土地帯での生産ゆえに、むしろ均一の美しい色を出し得たことへの評価であった。◆料理に色を主張することはとても大切なことである。特に子どもたちにとつて、日本の伝統的色彩感を養う上からも豊かな食環境にあつてほしいと思うのだが、やはりニンジンは不人気らしい。給食センターでは献立にほぼ毎日のように加えている。ビタミンAの摂取を願うことである。年間11トンのカロテンは子どもたちの体をもつくり上げている。

◆朝鮮人参は「人参」とはまったく別物のウコギ科の多年草。人間の形に似ているからこの名前を付けたとのことで、その名だけがその後「人参」が入ってきた折に付けられ、今日に至っている。「参」をジンと発音するのは漢字にはない。呉音ごおんとなるその語源は古い。「人参」から健康への興味や古い言葉への誘いひびき。「人参」はやはり根は深く「心」のあるものである。
(市長)