

# 広告



▲大嶋さんの畑では(写真左から)一美さん、綾さん、浩司さんの親子3人が力を合わせて愛情たっぷりにダイコンを育てています。



◀写真のダイコンは「夏わか」。生振では、ミネラルもたっぷりの砂地で栽培しています。

▼大嶋さんのダイコンを使った「いしかり漬け」。申し込みはJAいしかり営農企画課まで(下記参照)。



石狩では例年7月中旬から11月下旬にかけて収穫されているダイコン。後継者不足や収穫の大変さなどから作付面積が年々減りつつある中、生振地区の大嶋一美さん夫妻と息子の浩司さんの畑では太くて白いダイコンが豊かな実りの時期を迎えていました。

「毎年、複数の種類を作っています。今、収穫しているのは甘みのある『夏わか』。10月下旬からは『耐病総太り』の収穫も始まります」とは浩司さん。一美さんも「石狩のダイコンは砂地で作っているのが肌がいい。何より肉質に張りがあっておいしいんですよ!」とその味に太鼓判を押します。

大嶋さんの畑では5年前から収穫機を導入し、1日1万本~1万5千本を収穫しています。「ダイコンは雨

## 甘くておいしい! 石狩のダイコン

が少ないと成長が止まってしまうし、雨が多いと今度は虫が増えてしまう。それに風が強くても飛んだ砂でダイコンが傷んでしまうデリケートな野菜なんです」と浩司さん。「今年は春先の温度が低かったので成長が遅れましたが、今は追いついて急ピッチで収穫を進めています」。

なお、大嶋さんの畑で採れた秋ダイコンの「耐病総太り」は、「いしかり漬け」にも使われています。石狩産のサケとキャベツ、ニンジンを使った人気の漬物で、ぜひこちらもご賞味ください!(限定販売で、残りわずかですので申し込みはお早めに)

●「いしかり漬け」10L(約7kg) 6,000円  
問合せ JAいしかり営農企画課 吉田さん ☎66-3344

### 石狩スイーツ

現代は食文化の爛熟期を迎えていると言っても差し支えない程、テレビは連日、手を替え品を

替えグルメ番組を茶の間に提供している。それと同時に食べ物への安全性にも関心度は高く、造り手や産地表示に注目するようになった。「トレーサビリティ」は野菜販売にも常識化し始めている

◆北海道スイーツが観光客の注目を浴びるようになってきた。札幌スイーツは名店の集合常設店をオープンする程の需要拡大。道東の生キャラメル、道南の牧場を訪れてみたが、異常とも思える長蛇の列に、いささか恐れをなし、早々に退散する事態となった

◆石狩スイーツも結構健闘している。浜益の大型どら焼きは地域ブランドの域を越えつつある。さらに最近発売の石狩の木「柏」をモチーフにしたといえる「みそべこ餅」を始めとしたシリーズ

3点、厚田のハタハタ最中など、これからのブレイクが予想される。癒やし系スイーツとでもいうべきものか

◆地元女子大のコーディネートによる石狩あいロードスイーツ、「ラバーズオーシャン」の台座の四つ葉のクローバーに刻まれた言葉「Love・Luck・Hope・Faith」をイメージした市内3店の競演。

ケーキに物語を吹き込んだ女子大生のセンスと、地元ケーキ店の努力の成果とも言える

◆この稿を締めるにふさわしいのは「石狩サーモンパイ」。すでに歴史を語る域となっている。こうしてそろえてみるとまだある。私は最近東京へのおみやげは2種類の石狩生キャラメルを持参することが多い。市もブランディングに取り組んでおり、地元

の熱意が輝く日はもうそこまできている。(市長

※石狩市全域を結ぶ国道231号の新たなシンボルとして浜益区の方

さと公園に設置された六ノト形の石のモニュメント