

広告

いしかり産



▲ブロッコリーは鮮やかな緑色で、キュッと全体にしまった状態のものが特においしいそうです!



◀石狩で作っているのは「ピクセル」という品種。

▼中腰で行われる収穫作業は体力勝負! 雨の日だって休みません。



■購入できる場所

- ・JAいしかり地物市場(樽川120-3)
- ・コープさっぽろいしかり店「JAいしかり直売コーナー」(花川北3-3)

実は今回の取材は、2度も雨で中止になり、3度目の正直でやっと撮影できました。つまりそれほどこの夏のスタートは、ちょっと雨が多かったのです。

ところが、これがブロッコリーにとってはむしろ大歓迎! 小さな玉を結ぶころからどどん水を欲するそうで、畑には前日の雨のしずくを光らせた、丸々としたブロッコリーがずらりと並んでいました。

石狩では、高岡・美登位・生振・北生振で生産していて、10年ほど前に生産者グループ「ブロッコリー部会」が誕生しています。現在、メンバーは29軒。その会長を務める川崎藤男さんによればブロッコリーは「風の通る、涼しいこの地にこそぴったりの作物」で、年々生

やわらかさが別格です! ブロッコリーは今が最高!

産規模を拡大していると言います。

川崎さんの畑では、今年は7月10日に初出荷し、10月末まで収穫は続くとのこと。その作業は、夏の間は朝の4時から始まり、午前中いっぱいかけて、かまを使って1人500個程度、黙々と摘み取ります。

ちなみに「摘み取る」と書いたのは、ブロッコリーが花の蕾だから。ブロッコリーは小さな蕾の集合体。この蕾たちが黄色い花を咲かせる前に、収穫しなければならず、まさにブロッコリーと競争です。

そんな石狩産ブロッコリーは「本当にやわらかくてね」と、川崎さんも自信をのぞかせるおいしさ。旬の今こそ、ぜひいろんな料理でお楽しみください!

◎石狩随想

35

名乗りを上げた石狩そば

本文入稿の七月中旬、市内そば畑は小花の白化粧、今年も美味しいそばをいただけると「蕎麦通連」は舌なめずりをしている。江戸の庶民食文化は今日津々浦々に広がり、いずれの地もそば自慢を認じて他を許さない。◆本市もその一角に名乗り上げた。厚田区の「キタワセソバ」は以前より作付され、四月にオープンの観光案内所「あいロード夕日の丘」にて提供されている。地の長芋や鯁との組み合わせも大好評。もうひとつは、まぼろしのそば・牡丹そば。昭和三年、道農業試験場での育成に始まった。収穫量に難があり、広がることはなかったが、香りとこのど越しは格別で、これに惚れて作付からついに週末のみ開店のそば屋を開くまでに至った人がいる。

◆さらにもうひとつ、そばに人生の魅力を求めたグループがいる。全道のそば打ち挑戦人がそば道の神髓を究めんと、年一回本市に集い、厳しい審査会を開催している。日頃から市内イベントや公民館活動として活躍され、折々相伴にあずかるも、もはや素人とはいえない。◆この稿が刷り上がるとまもなく刈り取りを迎える。そばの実を包む甘皮に含まれるクロロフィル色素を十分に蓄えた淡い緑がかかったそばが出荷される。是非庶民の食文化を担うそば、しかも地粉のそばで石狩再発見と至福の時を過ごしていただきたい。追 牡丹そば焼酎が特産品として発売されま

(市長)