

広告

ほろ苦い冬の野菜 厚田区聚富のチコリ

ヨーロッパ原産の野菜で、ほのかな苦味と独特の食感が特徴のチコリ。そのチコリを生産している石狩管内唯一の農家が厚田区聚富にあります。

農家2戸でつくる厚田チコリ出荷組合がチコリの水耕栽培を開始したのは6年前。石狩農業改良普及センターに話をもち掛けられたのがきっかけでした。

「チコリの魅力は冬の農閑期を利用して作れることです」とは代表の長谷川和男さん。春から秋にかけてアスパラやメロンを作っている長谷川さんがチコリの生産を始めるのは6月からで、まず畑に種をまいて一度発芽させます。そして11月に入るとその球根だけ日光を遮断した倉庫へ移し、食用となる白い芽を水耕栽培で育てています。収穫のピークは12月末から3月末まで。

「水耕栽培の方法は音威子府村^{おと い ねっ ぶ}の生産農家から指導を受けましたが、気候が違うため試行錯誤の連続」と長谷川さんは振り返ります。特に苦労しているのは球根の育成。「通常の野菜の発芽率は80～90%ですが、チコリの場合は70%。悪いときには60%しか発芽しません」。

それでも厚田チコリ出荷組合では2005年度に約1.5トンを出荷。今年も収穫に追われています。大半は札幌市内のホテルやレストランなどに出荷されますが、事前に連絡しておけば購入することも可能。「うちのチコリは無農薬な上、食物繊維が豊富。たくさんの人に食べてもらいたいですね」。



▲生産されているチコリはオランダ産のボルシェという品種。大きいのに、しっかりしぼんでいるのが特徴です。

▼水耕栽培中のチコリ。チコリは少しでも光に当たると葉が変色し、苦味も増してしまうデリケートな野菜。水耕栽培中は光を完全に遮断した真っ暗な環境で丁寧に育てられています。



▲調理するときは葉を一枚ずつはいて使います。そのまま食べても甘みがあっておいしい。

●厚田チコリ出荷組合
長谷川和男さん ☎66-3102

料金	2L・Lサイズ	1,000円
	Mサイズ	800円
	Sサイズ	700円

市長室開放から

月に二回、市長室開放日があつて、この日はうれしいことや、怒っていること、まちづくりへの提案等、市民の方々はさまざまな思いを持って市長室を訪ねてきます。

そこでの会話から、思いがけないヒントをいただいたり、私もまったく知らない事実が明らかになるなど、この取り組みは市民の皆さんと私をつなぐ大切なものとなっています。

過日のこと。目に障がいを持った方から、市の視覚障がい者対策が実に遅れているとの指摘を受けたことがあります。その一言一言は説得力のある内容でした。

この方の気持ちとしては、自分が受けているサービスは市から知らされたものではなく、自分で調べたものばかり。故に同じ障がいを持った方々、特に中途障がいの方は何も知らずに閉じこもりがちになっているはずで、ぜひ皆と情報を共有したいとのことでした。

このお話があつてから、内部で協議をした結果、市内の視覚障がい者の方々の組織化やサービス情報の提供などを積極的に展開することとなりました。

市長のドアは開放日に限らず、いつでも開けております。と同時に「君の之を礼するに在るのみや、何ぞ人無と為さんや」（『貞観政要』）の教えを己に問うております。

（市長）