

# みのり

西区 通信



こうべ旬菜キャベツ部会 部会長 藤原 秀旨さん

## 西区のこうべ旬菜② 岩岡町のキャベツ

### 食卓でおなじみのキャベツの産地

食卓では和洋中華料理、メインや脇役としてもおなじみのキャベツ。兵庫県内有数のキャベツの産地である岩岡町では、25軒の農家が、「本当においしいキャベツづくり」を目指して生産に取り組んでいます。特に冬キャベツは、甘みがあり、春キャベツは柔らかく、いずれも食感が良いキャベツが栽培されています。

父親の代からキャベツ畑を受け継いだ、部会長の藤原さん。キャベツ専業農家として品質の良い美味しいキャベツ作りに日々、努力を重ねています。



一面に広がるキャベツ畑

### ECOな栽培を心がけて

藤原さんの畑は、6ヘクタール。冬キャベツは、7月下旬頃までに種から苗を育て、8

月中旬頃から畑に植え始めます。この季節は、近年の異常気象により、夏の猛暑、秋にかけての台風などが続いており、生産に大きな影響をおよぼします。そのため、キャベツの成長を確認しながらの畑の見回りは、一番気を配る欠かせない作業だとか。収穫時、でき具合を確認しながら、ひとつずつ丁寧に手作業で



栄養満点の冬キャベツ

切り取っていきます。「丸々としたつやのあるキャベツができたなら、ひとき

わ嬉しい!」と、誇らしげに語ってくれました。

また、土づくりは地元の畜産農家が生産した完熟堆肥を使い、肥料は有機質肥料を中心に使っています。ECOを意識し、環境と食の安全に配慮した生産方法だからこそ、品質の良い美味しいキャベツが作られているといえます。

### 岩岡産の新鮮なキャベツを食卓に

岩岡町の朝採りされたキャベツは、各農家からJAに集荷され、神戸市内を中心に新鮮なまま京阪



農協市場館での販売の様子

神の市場へ出荷。JA兵庫六甲の農協市場館で販売されることもあります。

「葉が厚い冬キャベツは、その分糖度が高く、新鮮なほど甘く美味しいです。ぜひ、味わってください」と、笑顔で語る藤原さん。

おなじみのキャベツ、いろいろな料理でその味を楽しんでみましょう。



でき具合をチェック

### 農家さんのワンポイントアドバイス!

藤原さんがおススメの料理は、「生キャベツのサラダ」。ポイントは千切り。新鮮なシャキシャキ感、噛めば噛むほど野菜の甘みが楽しめます。切り方により味わいも変わるとか。お好みのドレッシングを加えて食感を楽しんでみましょう。

### ★こうべ旬菜とは

堆肥による土づくりと、化学肥料、化学合成農薬の使用を低減して生産され、人と環境の安全に配慮して栽培された、神戸市内生産の野菜です。

## 豆知識あれこれ

### 農家さんのオススメ キャベツの鮮度の見分け方&選び方

店頭に並ぶキャベツ、どれを選んで買えばよいか迷ったことはありませんか?そこでチェックポイントをご紹介します。お試ください。

- ①葉につやあり、みずみずしいもの。
- ②切り口がきれいで芯が変色していないもの。
- ③持ってみて見た目よりも重いもの。大きさよりも重さが大切です。
- ④半分などにカットされたキャベツは、葉の巻が密なもので芯の高さが2/3以内のもの。



## 旬の野菜セットを5名様にプレゼント!

[提供: JA兵庫六甲]

※その他の可能性もあります。

**応募方法** 住所・氏名・性別・年齢・電話番号、**質問** の答え及び感想を記入の上、はがきかFAX、電子メールで下記へ  
※令和2年2月28日(金)消印有効。抽選。

**質問** **野菜を買うならココ! ~私のおススメのお店~**  
※応募は1人1通に限ります  
※当選結果は発送をもってかえさせていただきます  
※プレゼントは同等の品に変更することがあります

**応募先** 西区役所まちづくり課(〒651-2195住所不要)  
FAX929-0030 ☑ nishi@office.city.kobe.lg.jp

