

みのり

西区 通信



こうべ旬菜ブロッコリー部会 部会長 やまさき としひろ 山崎 稔洋さん

西区のこうべ旬菜① 岩岡町のブロッコリー

★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1/2以下に低減して生産され、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。

市内有数を誇るブロッコリーの産地

神戸市内産野菜の主力品目のひとつがブロッコリー。西区ではほぼ全域で生産されています。



生育状況を確認

8月上旬から種を播き、苗を育成。8月下旬から9月にかけて苗を畑に植えつけます。収穫と出荷は10月上旬～3月

月上旬頃まで。西区では約10品種のブロッコリーが生産されているとか。ブロッコリーに多品種があることに驚きです。

部会長の山崎さんが栽培されている岩岡町は、明治時代より西洋の品種と技術をいち早く導入し、商業作物の生産をしていた地域。ここ数年、家庭の食卓で定番野菜となったブロッコリーは、神戸市内一番の生産量を誇っています。

苗作りがポイント

山崎さんの畑では、約9,000株ものブロッコリーが生産されています。生産作業の中でも手間暇かけ、一番気を使う作業が苗を育成することだとか。

「畑の土や害虫駆除はもちろん、水の配水なども重要な作業ですが、何と言っても苗作りが一番、手が抜けません」と、語る山崎さん。苗のでき具合により、畑で収穫するブロッコリーの品質も変わるといいます。小さいポットが連結して200穴あるセルトレーを用いて苗を育成しています。ここ数年の猛暑や台風には苦勞をされているとか。良い苗に育つように毎日、天候に左右されるだけに外気温にも注意しながら、陽当たりや配水に気を配り、丹精込めて作られます。



ブロッコリーの苗

新鮮な野菜を食卓に届けるために

ブロッコリーは、各農家からJAに集荷され、神戸市内を中心に京阪神の大型スー

パーへ出荷。みずみずしい、青々とした新鮮な野菜と好評。JA兵庫六甲の農協市場館で販売されることもあります。

「安心・安全を心がけて、これからも変わらず、新鮮な野菜を各食卓にお届けしたい」と、意欲を語る山崎さん。

新鮮なブロッコリーを食材に美味しい料理を楽しんでみませんか。



農協市場館での販売の様子

農家さんのワンポイントアドバイス!

山崎さんおすすめの料理は、“ブロッコリー入りミートスパゲッティ”。好みの硬さに炒めた、または茹でたブロッコリーを加えるだけで、ほろ苦さが残る味わいと食感が、ミートソースの風味を深め、油っこさを和らげるそうです。お試しあれ。



第10回 こうべ 地域のたべもの祭り

日時 12月7日(土) 10:00~15:00
場所 神戸ワイナリー(農業公園敷地内)
問合せ JA兵庫六甲 神戸西営農総合センター ☎078-961-1277



豆知識あれこれ



農家さんのオススメ ブロッコリーの保存方法

保存方法については諸説ありますが、温度変化がない場所での保存がポイント。鮮度を保つためには

- ①ラップよりも新聞紙に包み、保存。
- ②冬場は冷蔵庫の野菜室以外でも、①と同じようにして日のあたらぬ外に置いてもOK。

※いずれにしろ、色が変わらない内に食べきりましょう。



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
※令和元年12月31日(火)消印有効。抽選。

質問 ブロッコリーを使ったお気に入りの料理は?
※応募は1人1通に限り
※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

