

いちおし 富士見

富士見の大地で育った辛味大根



辛味の中にもほのかな甘味
おいしい辛味大根



▲矢部 孝典さん

辛味大根は、普通の太根よりも小ぶりで辛味が強く、水分が少ないのが特徴です。そのため、そばやうどんの薬味におろして入れるとつゆが薄まらないので、相性は抜群です。また、天つゆに入れたり、おろしハンバーグ、焼き魚、特におろしにたんぱく質のせて食べるのがおすすめです。

県内で辛味大根を栽培している農家は少なく、いるま野地域でも10数軒程度、市内では4軒の農家しか栽培していません。

勝瀬の矢部さんは、8・9月の暑い時期でも、収穫できる作物ということで、10年ほど前から辛味大根の栽培を始めました。この時期の栽培は、病害虫が発生することが多く、収穫までは気が抜けません。毎日、作物の状態をチェックし、最小限の農薬で病害虫から作物を守ります。

矢部さんは、「おいしい辛味大根

があり、すりおろすとふんわりする辛味大根が収穫できます」と話します。

収穫した辛味大根はJAいるま野を通じて市場へ出荷されます。市内のスーパではあまり、見かけない辛味大根ですが、おそば屋さんなどで出された大根おろしは矢部さんが丹精込めて栽培したのもかも知れません（今年の収穫期は終了しました）。

問合せ／産業振興課 ☎243

を作るには、何よりも種を植える前の土づくりが大事です。堆肥を適度に使用し、土の中に十分な酸素を入れてあげることで、農薬の使用を減らしても暑い時期を乗り切る丈夫な作物が育ちます。辛味の中に、ほのかな甘味



▲納得の辛味大根を収穫するために、チェックはかかせません

Young 21



さいき けん 斉木 健さん
関沢小学校 6年

「先生から一言」
学習のねらいを理解し、自分の発想を豊かに広げて作ることができました。



題 「不思議な置物」



みずくち すみれさん
西中学校 2年

「先生から一言」
独特の作風で、鑑賞者を引き込む作品を制作しています。



題 ボックスアート「あ」

人口と世帯数

(9月1日現在)

人口… 108,267人 (前月比 +8人)

男 54,158人 (前月比 +4人)

女 54,109人 (前月比 +4人)

世帯数… 47,418世帯 (前月比 +4世帯)

●編集 総務部秘書広報課 ●発行 富士見市(月1回1日発行)

〒354-8511 富士見市大字鶴馬1800番地の1

☎049-251-2711

市ホームページ <http://www.city.fujimi.saitama.jp/>

携帯版アドレス <http://www.city.fujimi.saitama.jp/mobile>



携帯版

再生紙使用