

富士見市の蕪



かぶ

富士見市はカブの名産地

さまざまな料理の食材として食卓に登場するカブ。そんなカブのおいしい季節がやってきました(旬は春と秋)。埼玉県はカブの収穫量全国2位を誇りますが、その中でも富士見市は県内有数のカブ生産地であることをご存知ですか。ふんだんに空気を含んだ市のフカカの土壌が、丸くて艶のある甘いカブを育んできました。

市内で生産されているのは、「万寿」「白鷹」「白馬」「夏の雪」「CRゆきばな」などの「小カブ」と言われる品種で、単一の品種を継続して栽培するのではなく、季節やその年の気候、生育結果などを参考に、その時々最適な品種を選び、栽培しています。市のカブ生産は、収穫量もさることながら、質にも重点が置かれています。

平成28年度全国カブ収穫量上位5都道府県

1位	千葉県	36,500t
2位	埼玉県	17,200t
3位	青森県	7,620t
4位	滋賀県	5,750t
5位	京都府	5,130t

(農林水産省の統計より)

市には13のカブ農家があり、出荷組合や「4hクラブ(農業青年クラブ)」(※)などで、適切な耕作の方法や肥料作りの秘訣などを共有し、質の良いカブづくりに励んでいます。富士見市のカブは、スーパーや市内農家の庭先販売、JAいるま野の直売所の「あぐれっしゅふじみ野」に加え、毎月開催の市役所臨時農産物直売所「つきいち」などでも手に入れることができます。市内の生産者が愛情を込めて育てたカブをぜひご賞味ください。

問合せ/産業振興課 ☎ 243

市の甘くておいしいカブを皆さんへ

カブ生産者(渡戸) 齊藤 和彦さん(右) 圭亮さん(左)

齊藤家では、古くはゴボウやニンジンなどを主に栽培していたこともあったそうですが、関東ローム層を下地とする富士見市の軽くて空気を多く取り込める土がカブ栽培に適しているということ(私(和彦さん)の父の代からカブを中心とした農業を行っています。カブは種をまいてから1か月半〜2か月程度で収穫しますが、種をまく前の下準備がとても大切で、適度な耕し方と肥料づくりについて研究しています。

最近では、口あたりがなめらかで甘みがほどよい「夏の雪」という品種を主に栽培していますが、連作による形崩れなどを防ぐため、季節や直近の収穫のようすを見て、「万寿」や「CRゆきばな」など、さまざまな品種もまいています。

市内のほかのカブ農家も試行錯誤を重ねて質の良いカブ栽培を追求しており、質の高さを買われてフランス料理店などに届けていることもあるようです。学校給食にも提供することもあります。農業従事者は減少傾向にありますが、私たちとしては、これからもずっと皆さんに富士見市のおいしいカブを食べてもらえるよう、少人数でも生産量と質の高さを維持できるカブづくり栽培について検討し、市のカブの伝統を引き継いでいきたいと考えています。



富士見市 地元食材 de 簡単レシピコンテスト 最優秀作品 (平成27年度)

- <作り方>**
- 鍋に水を入れ、湯を沸かし、鶏胸肉とAを入れ、10分茹でて火を止め、そのまま冷ます。
 - 鍋にBを入れ(Bはそれぞれ同量を使用)、火をかけ、酒かすをほぐしながらなめらかになるまで煮詰めたら火を止め冷ましておく。
※煮詰める際、50g以下だと焦げる場合あり。
 - ①が冷めたら鶏胸肉を粗くほぐしておく。
 - ボウルにCを入れ、よく混ぜ、③を加えて和える。
 - 柿とカブは皮をむいて、厚めのくし切りにし、器に盛る。④をのせて、スプラウトをトッピングする。

【カブのおいしい食べ方】鶏肉と柿とカブの棒棒鶏風



【1人分】
エネルギー 161Kcal
塩分 1.0g

- <材料(4人分)>**
- カブ(白馬などのサラダカブ) 1個
 - 鶏胸肉 1/2枚
 - 柿 1個
 - スプラウト 適宜
 - ネギ(青い部分) 1本
 - ショウガ(スライス) 1片
 - 酒かす 50~100g
 - 100%りんごジュース 50~100ml
- A {
B {
C {
・ Bを煮詰めたもの 大さじ3
・ しょうゆ 大さじ1
・ りんご酢 大さじ1
・ コチュジャン 小さじ1
・ ごま油 大さじ1
- 料理レシピサイト「クックパッド」の市公式キッチンにも掲載されています。