

もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol.2 :産直交流・中原農園 (YAMABIKO FARM)

今回のレポート担当は 産直推進グループ

8月6日に唐津の北波多にある中原農園に交流に行ってきました。

生産者の中原さんは県外から唐津に移住して佐賀県特別栽培認証のニラの栽培を始められたそうです。

ニラは定植してから収穫まで4ヶ月かかるそうです。

今年の夏も暑く、温度が35度を超えると伸びが悪くなり、葉枯れをするので管理が大変だと言われていました。



品種は「エナジーグリーンベルト」でとても食感が良く、根に近いハカマの部分が短く葉が長いのが特徴です。



作業場に行くと、ニラのいい香りがしていました。収穫したニラに付いた土などの汚れをエアー（圧縮空気）で落とし、葉の選別作業の後に袋詰めされます。



中原さんおすすめのニラの料理はニラのピリ辛和え！刻んだニラと豆板醤・ラー油・醤油・塩・にんにく・昆布酢・ゴマ・魚粉・ごま油を合わせて冷や奴にかけるととてもおいしいそうです。