

大きな葉を支えてのびる莖は1畝にもなり、さらに土の中には1畝を超える立派なゴボウが真っ直ぐに伸びています



太田川沿いにある安佐北区安佐町久地の追崎地区では、きめ細やかな砂壤土を活かして昔より共同出荷がされるほど、ゴボウの生産が盛んでした。

ゴボウは連作を嫌うため、5〜6年は間隔を空けなくてはなりません。掘ってみないと成長が分からないため収穫のタイミングも確実ではなく、極めつけは、地中深くまっすぐに伸びているため、深さ1メートル程の穴を掘るとあとは手で垂直に地上へと引き上げるといふ収穫作業の困難さ。追崎地区で当たり前に作られていたゴボウでしたが、年月の経過とともに栽培農家も減ってきました。50年以上「追崎ごぼう」を栽培する山本さんご夫婦は「歳を重ねると作りやすいものを作りたけれど、直売所にこのゴボウが並ぶの

を待っている方があって」と、昔ながらのブランドの品を大切に守っています。山本さんご夫妻の長くまっすぐ栽培に向き合う気持ちのままに「追崎ごぼう」そのものです。

3月末から種まきし、7月末から翌年の3月頃まで収穫が続く「追崎ごぼう」は、追崎直売所でのみ販売され、早々に売れてしまいう人気の一品となっています。訪れる人を飽きさせない、多品目の新鮮野菜を驚きの価格で提供する「追崎朝市直売所」に、早起きしぜひお出かけください。

きんぴらはもちろん、素揚げなどでもおいしくいただけますが、今の時期、自慢の香りと柔らかさを楽しむのに最適なサラダをご紹介します。

【追崎朝市直売所】

場 所: 広島市安佐北区安佐町小河内
 国道191号沿い安芸太田町境
 販売日: 毎週土・日
 販売時間: 朝6時〜売り切れまで

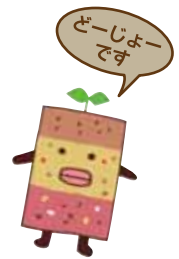
50年以上の歴史あるブランド品、
 しなやかで柔らかく、
 香り高い「追崎ごぼう」を紹介します。



Farm products

農産物

管内の 農産物 追崎ごぼう



〈食材提供者〉
 安佐北区安佐町久地 山本 寿さん カミ子さん

農産物でつくる

れしぴれしぴ Special Kitchen



香りとシャキシャキを
 味わって

ゴボウのごまマヨサラダ

材料 (4人分)

- ・ゴボウ……………1/2本
- ・ニンジン……………1/2本
- ・キュウリ……………1/2本
- ・ささみ……………1切れ
- ・マヨネーズ……………大さじ3
- A { ・しょうゆ……………大さじ1
- ・すりごま……………大さじ1

作り方

- ①ゴボウ、ニンジンは千切りにし、熱湯にさっと通す。
 - ②キュウリは千切りにする。ささみはゆでて細かく裂く。
 - ③ボウルにAを合わせ、①、②の具材を和える。
- ※ゴボウはたわしなどできれいに洗ってから使う。

(制作: イーフーム)