

産直 きめこまやかで、みずみずしい  
みよしさんの大根

砂丘地の土壌を活かして  
みずみずしい大根を生産

「きめこまやかでやわらかく、みずみずしい肉質なので、煮込んだとき味がしみやすく、調理時間も短くてすむんですよ」と三好さんは笑顔を見せます。



「美味しい野菜を生産することが第一の目標」と語る三好さん。三里浜砂丘地での大根づくりは春と秋の年2回行い、秋は8月下旬から種をまき、10月下旬頃収穫の時期を迎えます。「夏の終わりはまだ地面が熱く乾燥しやすいので、スプリンクラーで早朝と夕方の1日2回、水を20分間たっぷりまいて



Profile

みよしファーム  
(福井市)  
三好 俊之さん

20年前に脱サラして就農。砂丘地の風土に適した大根やミディトマトなどを生産。最近では、カラピーマンづくりにも挑戦中。

「大根は、葉をカットし、その日の午前中に出荷。翌日には、組合員のみなさんのもとへ届けられます。」



組合員さんの笑顔を思い  
本当に安全・安心な大根を

三好さんの手がける大根は、福井県特別栽培農産物認証商品です。さらに、県民せいきよつの産直商品では、「生産者が明確であることをはじめとする産直三原則



に加え、残留農薬検査なども行っています。「生協さんでは収穫時期に応じてサンプリング検査をし、245の化合物の残留農薬検査を実施しています。これは世界一厳しい審査だと僕は思っています。自分の畑で対象となる農薬を使わなくても、近くから飛散してくることで考慮して、つくる場所を選んでいきます。そうしてつくられる産直商品は本当に安全・安心だということをもっと組合員さんに知ってほしいですね」と熱を込めます。



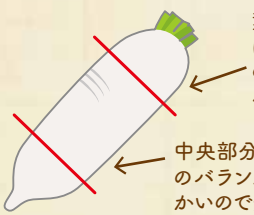
毎年、産直交流会で収穫体験を行うなど、組合員のみなさんとの交流を続ける三好さん。「出会った組合員さんの笑顔を思い浮かべながら作業をしています」とニコリ。「近年、高齢化などで大根などの重量野菜の生産者が減っています。でも、せつかくいいものがとれる風土なので、これからもこの地で大根づくりを守り続けていきたいですね」と真摯に締めくくりました。



▲たんぼツアーの様子

おすすめの食べ方

先端部分は、辛味があり水分も少なめなので、細かく刻んで炒め物や味噌汁に。また、おろしそば用の辛



葉に近い部分は、甘味があるのでサラダやおろしなど生食に。中央部分は、甘味と辛味のバランスが良くやわらかいので煮込み料理に。

豆知識



大根の保存は、「葉っぱのついた大根の首のところを5ミリほど薄く切り落とすと、みずみずしさがもちます」と三好さん。冷蔵庫に入る大きさにカットしたものを新聞紙でくるみ、ビニール袋に入れ保存してください。

八宅 (10月4回～(ふくい～な))