

CARROT

にんじん



根菜類

主な
出荷時期

5月~7月

御津町の干拓地が県内一の産地

子供の嫌いな野菜のひとつだったにんじんは、
独特の香りが減り甘味が増し、食べやすく品種改良されました。
野菜ジュースブームの後押しもあり、より身近な野菜に。
たつの市御津町の干拓地は県内の一大産地です。

緑黄色野菜であるにんじんは、β-カロテンが豊富で、
カリウム、カルシウム、食物繊維も含まれます。

たつの市 御津



県内1位の出荷量 なめらかな肌で甘みが強い

御津のにんじんは、なめらかな肌で甘みが強く、芯が細いのが特徴です。御津町園芸組合のにんじん出荷量は、兵庫県内1位を誇ります。収穫・洗浄・選別作業が機械化されており、J A兵庫西はりま御津野菜センターに集荷された後、京阪神に出荷されます。生産量は近年安定しており、今後さらに収穫量アップを目指しています。

揖保川河口付近、海に突き出た干拓地では、生き生きとしたにんじんの葉が茂る畑の向こうに、穏やかな瀬戸内海が広がります。

御津は典型的な瀬戸内式気

候で、平均気温15.3℃と温暖。干拓地の砂地は通気性・排水性に優れ、土壌温度も高く、野菜栽培に適しています。干拓地独特の砂地の土壌は、海からのカルシウムやマグネシウムを含み、作物にとっては水の吸収が抑えられるため、ミネラルを吸収した野菜が育ちます。

にんじんの栽培は昭和37年頃から始まり、生食の普及や外食産業の発達など食生活の変化による消費の伸びとともに、昭和49年頃から急激に作付面積が伸び、昭和55年に国指定産地となりました。



干拓地特有の工夫で生産性向上

揖保川の支流河口に広がる「成山新田」は100haもの広大な干拓地。干拓地内のクリークの水位を樋門の開閉、排水ポンプなどによって調節し、干ばつや冠水から守ります。全ほ場にスプリンクラーを配置して適度な湿度の保持に努めるほか、川砂や海砂を客土して生産性の向上を図っています。

にんじんジュースの商品化へ向けた動きが

御津町園芸組合の若手生産者で組織する「防除部会」は平成13年に設立され、フェロモントラップの設置により、害虫の防除回数を減らすとともに、適期防除、栽培履歴の記載などを進めています。このような取り組みと有機肥料の施用など、慣行基準より化学肥料、農薬を低減した栽培方法で、平成21年に兵庫県認証食品「ひょうご推奨ブランド」に認証されています。



野菜のブランド化なども検討しています。「品質の良いにんじんを作るには、適期の土寄せが重要」など、生産者各人の努力も続きます。



干拓地野菜の生産拡大に向けての取り組み

御津町園芸組合・たつの市・JA兵庫西・全農・兵庫県などで御津町干拓地野菜戦略会議を作り、干拓地野菜の生産拡大に取り組んでいます。兵庫県野菜産地管理システムの活用とだいいこん・にんじんの技術向上、新たな販売先の開拓、加工品の試作など、委員会を作って検討しています。



野菜おじさんからひとこと

にんじん栽培は、土壌粒子が細かい肥沃な土壌に適しています。兵庫県の近くのにんじんの産地は、徳島県板野郡板野町の吉野川下流の沖積土地帯の洋にんじん、香川県坂出の塩田跡地で海砂を客土して栽培している金時にんじんがあり、御津の干拓地はまさしく適地です。昭和25年頃には、御津町の隣の姫路市網干区では金時にんじんの採種が行われ、優良な種子を生産していました。

購入の問い合わせ

JA 兵庫西 揖龍営農生活センター TEL.0791-66-3111



彩り良く、毎日の食卓に欠かせない食材



にんじんと薄揚げの卵とじ

材料/4人分

にんじん 1本
薄揚げ 1/2枚
卵 1個
ごま油 大さじ1
塩・こしょう 少々

① にんじんは皮をむき、半分をすりおろし、残り半分を千切りにする。② 薄揚げはにんじんと同じ大きさに切る。③ 熱したフライパンにごま油を入れ、①と②をさっと炒める。④ 溶き卵を流し入れ、さっと合わせ、塩・こしょうで味を調える。



サーモン風
リボンの人参と
ハムのサラダ

材料/4人分

にんじん 大1/2本
きゅうり 1本
ハム 100g
マヨネーズ 大さじ1

A オリーブ油 大さじ1
酢 小さじ2

① にんじんは皮をむき、皮むき器で長く太いリボン状の薄切りを作る。(※にんじんが小さいと持ちにくいので、丸まま1本分のにんじんから切り始める) ② にんじんに塩少々をまぶし、しばらく置く。しんなりしたら水気をしっかり絞り、Aを絡め、マヨネーズも加える。③ きゅうりは縦半分に切って斜め薄切りにし、塩少々をふりしんなりしたら水気を絞る。④ 食べよい大きさに切ったハムと、②・③を盛り合わせる。