

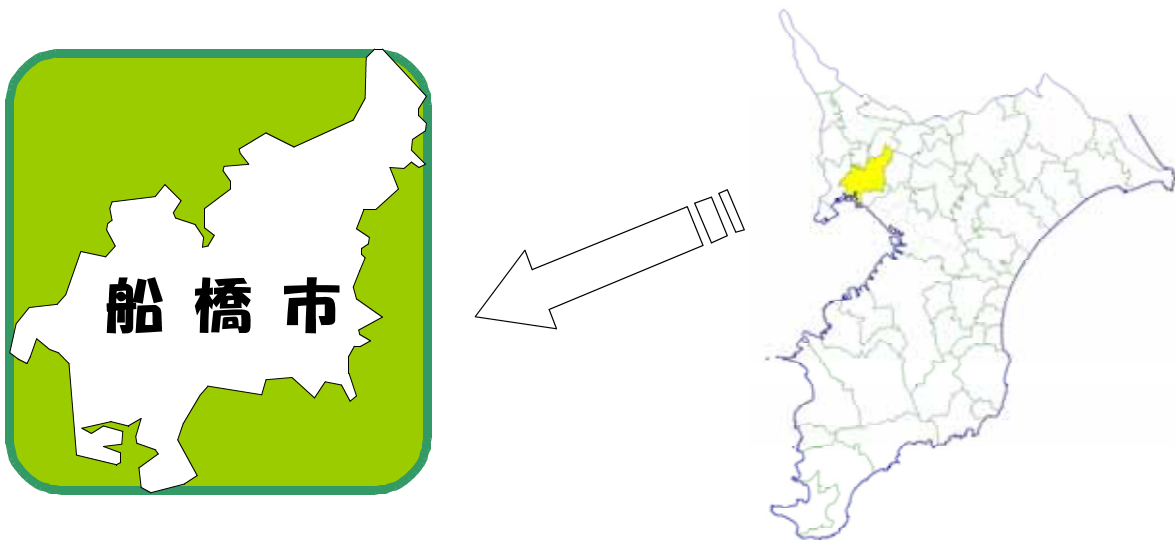
おいしい東葛ほと通信

第17号 平成20年7月

船橋市は、千葉県北西部の東葛飾地域に位置する人口58万人の大都市です。東京湾に面して気候も温暖で、都市近郊という立地条件のもと野菜やなしを中心に農業生産が盛んです。首都圏の生鮮食料供給基地として重要な役割を担っています。

野菜は露地を中心に多品目の生産が行われています。にんじん、ほうれんそう、ねぎ、キャベツ、だいこん、えだまめ、かぶ、こまつななど多くの品目で県内上位の生産高を上げています。

今回は、県内第1位、全国でも有数の規模を誇る春夏にんじんを紹介します。



船橋市のにんじん栽培は大正のはじめに二宮地区に導入されました。そして、大正10年ころ市の南部葛飾地域に東京都江東方面から覆下（おおいた）の栽培方法が取り入れられ発達したといわれています。覆下栽培（おおいたさいばい）とは、東京湾の温暖な気候のもと霜よけのヨシズを利用した栽培方法で、春早くから出荷することが可能になりました。

その後、昭和30年代に入り農業用ビニルやポリエチレンフィルムの普及とともにトンネル栽培が始まりました。収穫時期はさらに早まり栽培面積も徐々に拡大してきました。昭和42年には国の指定産地の認定を受け、現在に至っても春夏にんじんの栽培面積は県下第1位、全国でも有数の規模を誇っています（平成17年産で全国第3位）。船橋市の春夏にんじんの収穫時期は4月の下旬から7月上旬までの約2ヶ月間です。

春夏にんじんは収穫するまでの栽培期間が長く、12月にタネをまいて収穫ができるようになるのはゴールドenウィーク前後です。およそ150日くらいです。では、どのように栽培しているのか簡単に紹介しましょう。

にんじんのできるまで



1. マルチ同時は種機で種まき



2. トンネルを作ります



3. ビニルで覆います



4. かわいい双葉が芽を出す



5. 間引きをします



6. トンネルの中でじっくり育ちます



7. 穴を開けて換気します



8. 春になったらはがします



9. 5月頃から収穫です



10. 洗い機できれいにします



11. 選別機で大きさを分類



12. 乾かして箱に詰めます



13. 皆さんのお手元に届きます！

にんじんには様々な品種があります。船橋市でも複数の品種を栽培していますが、なかでも「ベーターキャロット」はお勧めの一つです。従来の品種と比べてカロテンの含有量が多く、肉質もやわらかです。生でサラダにしたりスティックでも食べられますし、ジュースにしても甘くておいしいです。にんじん臭さもほとんど感じられないので、にんじん嫌いの子供たちにもお勧めです。「ベーターキャロット」が店頭に並ぶ期間は4月下旬から6月上旬までのひと月半と短いですが、ぜひ一度ご賞味下さい。

