



生産者さん おじゃまして〜す

**一番おいしいと言ってもらえるように  
がんばりますよ**

たごまち  
〜多古町旬の味産直センター・千葉〜



境野さん

人参の一大産地である、千葉県。今週企画されている徳用人参は、  
中まで赤くて甘みがある、生でもおいしい紅肉系の人参です。



菅沢重孝さん・一枝さんご夫婦

境野心作さんは6年間の研修を経て、今年から認定農家として自分の畑を持ち、一人で人参作りを始めた29歳の青年です。小学生の頃、東京の生協組合員である母親と多古町に農業体験に来て、農家を目指すように。「人参作りを始めて5年。土の中の虫に邪魔されて短い人参しかできなかった年もあったけど、一生懸命土作りをして、この冬の人参は甘くて良い人参ができました。僕の人参が一番おいしいと言ってもらえるようにがんばりますよ」と笑顔で語ります。

ご家族で33年人参作りを続けておられる、菅沢さんご夫婦は、「人参は発芽と水やりが一番大事なポイントなので、良い畑と聞くと見に行かせてもらい、毎年勉強ですよ。甘い人参なのでジュースや松前漬などの生食にも向いています」と、キャロバスター(収穫機)で二人仲良く作業しながら、話してくださいました。

多古町旬の味産直センターでは、抗生物質を使わない堆肥で土中の微生物を活性化させて、栄養の貯蔵庫ともいえるふかふかの土作りをしています。

去年は、震災時の田畑の液化化や福島原発事故での風評被害など、大変な一年

**徳用人参**  
1kg(洗い)サイズ混  
**2月5回 198円**

でした。が、生産者のみなさんは、良い農産物を作り残留放射線検査も行なっておいしく安全に食べるものを作り続けておられます。



センターオリジナル有機質肥料でおいしい野菜づくり



キャロバスター(収穫機)

cooking

Pa・ぱっとクッキング 53



- 材料・2人分  
人参……小1本  
大根……小1/3本  
たらこ……1腹  
だし汁……220cc  
④ 酒……大2  
しょうゆ……大1



1人当り  
120Kcal

作り方

- ①人参と大根は5cmの長さで1cm角に切る。
- ②たらこは中身を取り出し、ほぐしておく。
- ③鍋に④を入れ、沸騰したら①を加え、弱火で10分煮る。
- ④野菜が柔らかくなったら、たらこを加えてさっと煮て、火を止める。

- 材料・2人分  
人参……中1/2本  
マヨネーズ……大1  
砂糖……小1/2  
④ レモン汁・塩……少々  
クリームチーズ……大1  
サンドイッチ用パン……4枚  
バター……大1



1人当り  
230Kcal

作り方

- ①人参は、すりおろして軽く水気をきり、④を加えて混ぜ合わせる。
- ②パンに柔らかくしたバターをぬる。
- ③②に①をはさみ、食べやすい大きさに切る。

にんじんサンドイッチ

おろして、あえて、はさむだけ!コクのある味

人参と大根のたらこ煮