

みんなで地産地消！結城の白菜

寒さが一段と強まる12月。ふと畑に目をやると、色鮮やかな緑のじゅうたんが一面に広がります。寒さに耐えた白菜は、柔らかく甘みもたっぷり。白菜の本格出荷を迎え、生産者は日々収穫作業に汗を流しています。

結城のブランド白菜
な お み
菜黄味 を食べてみて！

JA 北つくば結城園芸部会
秋冬白菜部 部長 瀧野公男さん

全国有数の白菜産地

日本一の「白菜」の生産量を誇る茨城県。特に結城市を含む県西部は、平地が多く肥沃で、日本有数の白菜の産地として知られています。10月ごろから2月ごろにかけて生産される白菜を「秋冬白菜」といいます。JA北つくば結城園芸部会秋冬白菜部は、約130人の生産者からなり、栽培総面積は約350ヘクタール（東京ドーム約75個分）にもなります。

秋冬白菜は、畑に苗を植えた後、約2カ月間生育させて収穫します。夏場の8月ごろに栽培が始まるため、生産者は厳しい暑さと闘いながら、作業に励みます。

反対に、収穫シーズンは寒さ厳しい時期。この寒さのおかげで、霜が降りて内部のデンプンが糖化し、甘みと柔らかさのある白菜ができます。秋冬白菜部では、畑の状態を適切に把握する「土壌診断」を実施し、化学肥料・農薬などを低減した生産方式に取り組む「エコファーマー」の認定を取得するなど、土づくりにこだわって白菜を生産しています。

結城ブランド「菜黄味」

結城市で生産されている白菜は主に、芯の部分が黄色い「黄芯系」とよばれる品種と、JAグループのオリジナル品種「菜黄味（な お み）」があります。

結城ブランドにも認定されている菜黄味は、柔らかく甘みが強いのが特徴で、鍋料理だけでなくサラダなど生でもおいしく食べられます。

結城の白菜は さらいちへ

結城市の白菜は、東京都中央卸売市場など首都圏市場への出荷が中心ですが、JA北つくばファーマーズマーケットさらいち結城店でも購入できます。

「結城の白菜は、味も量もまさに旬を迎えています。ぜひ市民の皆さんにも、甘くておいしい結城の白菜をたくさん召し上がっていただきたいです。」と瀧野さん。地元の白菜を食べて、ウイリスに負けない元気な体を作りましょう！



見渡す限り一面に広がる白菜畑。白菜の切り出しや出荷箱への箱詰めなど、外国人研修生を雇用して十数人がかりで作業を行い、収穫後はすぐ集荷場へ運ばれます。



収穫に使う包丁。曲がっている刃先で、白菜の根元をきれいに切り取ります。

白菜を使ったあったかレシピ♪
クリームシチューのポットパイ



← 詳しいレシピは14ページへ！