

消費者に届くまで

JAでは、ダイコン収穫機械の導入や、共同選別施設の整備に取り組んでいます。JAが収穫から出荷までを一手に引き受けることで、労働力不足の農家さんを支援しています。管内で生産されたダイコンが、どのようにして消費者のもとへ届くのか見てみましょう!



収穫

手掘りや収穫機械を使ってダイコンを収穫し、袋に詰めます。



洗浄

当JAの野菜センターに搬入。洗浄機などで汚れを丁寧に落とします。



選別

傷の有無、大きさなどを見て規格ごとに分け、箱詰めしていきます。



出荷

首都圏をはじめ、県内の市場へ出荷され、全国のスーパーなどで販売されます。



良食味・高品質が
自慢のダイコンです。

生産者へ聞いてみました!



播種作業を行う鳥越さん

おいらせ町新敷地区の鳥越さん(45)は3月上旬、ダイコンの種まきに精を出していました。畑に種をまき、間隔を開けてトンネルを設置する作業を行っていました。今年は3.5haに作付けする予定です。

ダイコンの品種は「喜太一(きたいち)」を使用。寒さに強く、形が綺麗に揃いやすい特徴があります。種まき作業の後は、良品で美味しくするための追肥や土寄せなどの栽培管理を重点的に行います。昨年の作柄は、「病気もなく、上々の出来だった」と話す鳥越さん。春ダイコンの収穫、出荷は5月中旬から始まる予定です。

収穫した時の喜びは

農業の魅力について、「苦労した分、いいダイコンが収穫できたときが一番嬉しい」と話す鳥越さん。「病害虫防除や栽培管理など気を抜かず、大変なことがたくさんある。苦労して育てたダイコンが収穫された瞬間は、それまでの苦労が一気に報われる」と農業のやりがいを感じています。



トンネル栽培とは?

春ダイコンの種まきは3月上旬から4月上旬にかけて行われます。寒冷地である青森県では、気温の低下によりダイコンに花が咲いて、商品価値が低下します。そのため、種まきをした場所にトンネルを組み立て、ポリフィルムで被覆し、保温します。

このように資材コストや時間をかけ丁寧に管理することで、品質の良い立派なダイコンに育ちます。



穴の開いたシートを敷き、その穴に種をまいていく

十和田おいらせ管内ダイコンデータ(H30年度実績)

生産戸数	105戸	年間取扱数量	15,938ト
栽培面積	約200ha	年間取扱高	約14億円

食育ソムリエさんおすすめレシピ

豚バラダイコン ～甘辛ガーリック風～

- 材料
- ダイコン…… 1/4本
 - 豚バラ肉…… 200g
 - ごま油…… 大さじ1
 - 万能ネギ…… 少々
 - ★酒…… 1/3カップ
 - ★みりん…… 大さじ2
 - ★砂糖…… 大さじ1
 - ★醤油…… 大さじ2
 - にんにくパウダー…… 少々

- 作り方
- ①ダイコンの皮をむいて、1センチ位の厚さでいちょう切りにする
 - ②豚バラ肉は、お好みで食べやすい大きさに切る
 - ③フライパンにごま油を入れ熱したら、②を入れる。軽い焦げ目がつく程度まで炒めたらいったん皿に取る
 - ④フライパンで、①を入れて火が通るまで炒めたら豚肉を戻す
 - ⑤★の調味料を加え、汁気が無くなるまで煮詰める
 - ⑥仕上げにニンニクパウダーをふりかけ、きざんだ万能ネギを乗せ完成!

子どもが大好きな甘辛味!お好みで一味をふりかけると大人の味にも!

食育ソムリエとは?

地域のみなさまに、地元農畜産物の素晴らしさを伝える「農」と「食」のプロです。農畜産物の旬や調理方法など、情報を伝え、生産者と消費者の「架け橋」として活動します。当JAの職員4人が食育ソムリエの認定を受けました。

当JAのニンニク加工商品「にんにくパウダー」



栄養素

ダイコンを食べて健康に!

ダイコンの葉は緑黄色野菜です。ビタミン類など、栄養が豊富です。骨や歯の形成に必要なカルシウム、免疫力アップに良いとされるβ-カロテンが豊富に含まれています。炒めものなどで積極的に使いましょう。

ビタミンC

免疫力アップや美肌効果が期待できます。

アミラーゼ、ジアスターゼ

消化を促進する酵素が含まれており、胃もたれや胸焼けに効果があります。

POINT!

ジアスターゼは熱に弱いので、生で食べることでより効果を発揮します!

食べ合わせ色々

ダイコン×とうがらし=風邪予防

加熱したダイコン、とうがらしには、体を温める効果があります。

ダイコン×さんま=がん予防

ダイコンに含まれる酵素が、焼いたさんまに含まれる発がん性物質を抑えるといわれています。食べる直前に皮つきのまますりおろすと効果アップ!