

北部出荷組合

# おぢやが誇る白いダイヤモンド その正体は！ カリフラワー 出荷最盛期

鮮度を大切に

早朝から始まる収穫作業



▲午前7時 カリフラワーを収穫する生産者

長きに渡り培った  
高い技術と  
豊富な経験

おぢやが誇る白いダイヤモンドと言えば「カリフラワー」。小千谷市内では収穫が最盛期を迎え、生産者は出荷作業に追われています。

当JAの特産品の一つ「小千谷産カリフラワー」を担うのが、北部出荷組合です。

組合の歴史は古く、長きに渡り培った高い技術と豊富な経験で、市場から高い評価を得ています。

同組合は、生産者39人で組織し、「NA-12」「NA-13」「ホワイトパラソル」「雪まつり」「はくすい」「パロック」の6品種を栽培、その面積は15・6畝に達します。

全国ではカリフラワーの作付面積が減っている中、同組合では今年も新たに生産者2人が加わり、作付面積を増やしています。



▲出荷規格を確認する生産者ら

9月5日(火)には、カリフラワールの本格的な出荷に合わせ、JA千谷野菜集出荷場で目合わせ会を開きました。生産者や青果市場、JA関係者ら約40人が参加し、今年産の出来を確認するとともに、品質や大きさなどの出荷規格を共有しました。

出荷は11月下旬までで、総出荷量は5万kg(1kg6kg)を見込んでいます。ピーク時には日量約2000kgが出荷されます。当JAのカリフラワールの出荷量は県内JAではトップ、また全国でも10月単月の出荷量は「全国1位」を誇っています。

同組合の和田勉組合長は「高品質の確保を第一に、越後おぢやブランドを守っていこう」とあいさつしました。

新潟県長岡農業普及指導センター小千谷分室の椋澤桃子主査普及指導員は「今後、台風が発生や秋雨などにより、茎葉が傷ついたり葉に土が付着するなど、病害が発生しやすい時期になる」と話し「晴れ間を見て予防防除に努めてほしい」と呼び掛けました。

## ご存じですか？ カリフラワールのルーツ 「突然変異で白化」

さかのぼると、ブロッコリーやキャベツと同じ祖先に行き着きます。原種はヨーロッパ西部や南部の沿岸地域に自生し、青汁などの原料として知られるケールに似た姿をしています。この原種は変異性に富み、キャベツやカリフラワー、ブロッコリー、芽キャベツなど、姿形の異なる多くの

野菜の元になっていきます。

カリフラワーやブロッコリーは、花蕾(からい)の固まりと太く柔らかな花茎を食べる野菜。栽培される中で花茎が太くなるタイプが見いだされ、食用に適するものとして利用されるようになり、2世紀ごろの記録によると、古代ローマ人は野菜としてすでにこのようなタイプを栽培していたそうです。

当初は緑色でしたが、突然変異により白化したタイプが生まれ、これがカリフラワーになったと考えられています。その後ヨーロッパで改良が進められ、19世紀ごろには現代に近いタイプが登場しました。

日本に渡来したのは明治



▲収穫間近のカリフラワー

初年でしたが、種子を採種するのが難しいこともあり、あまり普及しませんでした。第二次大戦後、生活の洋風化が進み、ようやくサラダ野菜として認知されるようになったのです。

カリフラワーは、花蕾がブロッコリーより緻密で、コリコリした食感に特有の魅力がある上、意外にもビタミンCをたくさん含んでいます。酢やレモン汁を加えてゆでると、より白く仕上がります。