

食べより海老名産

園農政課 ☎(235) 8539

市内で栽培されているさまざまな農産物は市場に出荷され、「えびなの名店・名産品」にも使用されています。生産者が丹精込めて作った農産物は各軒先などの直売所で販売されるものもあり、流通品では味わえない状態のものが手に入ることも魅力です。日常的に海老名産を取り入れ、味わう機会を増やしていきましょう。



トマト部会 鈴木 徹さん

● 市内のトマトの旬は3月下旬～6月です。市場には真っ赤になる前に出荷するのが一般的ですが、一番おいしい状態で食べてもらいたいので、完熟ぎりぎりの真っ赤な状態で出荷することを心掛けています。



レタス部会 川口竜史さん

● 春と秋の年2回、レタスを栽培しています。外側の葉が大きく結球部分が固すぎないものは、新鮮で一番良い状態なので選ぶ目安にしてください。サラダはもちろん、さつと火を通すしゃぶしゃぶやみそ汁もおすすすめです。

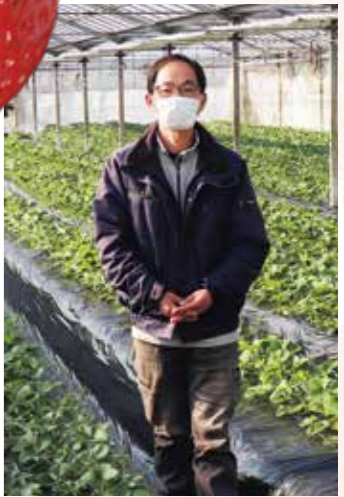


市内の生産者の皆さんに、おいしい食べ方や新鮮な状態の見極め方を聞きました。



苺部会 遠藤 剛さん

● 私は「かなこまち」と「とちおとめ」を栽培しています。2月はちょうど食べ頃で出荷量も多くなり、私たち苺部会にとってはとても忙しい時期です。先端の部分が甘くておいしいので、ぜひヘタ側から食べてみてください。



主な市内農産物の出荷時期

各生産部会などで農産物を市場へ出荷する時期の目安です。直売所などでは販売時期が異なる場合があります。

品目	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
イチゴ													
レタス													
トマト													
キュウリ													
キャベツ													
ダイコン													
タマネギ													
ナス													
ピーマン													
トウモロコシ													
ニラ													
ブロッコリー													
卵													
ナシ													

野菜部会 金指恵太さん



● 生産者ごとに育てる野菜が異なり、旬に合わせて栽培しています。今の季節、私がメインで栽培しているのはブロッコリー。花蕾が固く、緑色が濃いと新鮮な証拠です。炒め物や素揚げにしてもおいしいです。

果樹部会 二見昌実さん



● 私は13種類のナシを栽培しています。今の時期は枝の剪定をするなど、夏の出荷に向けて準備作業をしています。ヘタが大きく、実がふっくらしているナシはおいしい状態です。甘みを感じるので私は常温で食べるのが好きです。

