



笑顔の食卓

月1回、ハッピーな食卓を応援するページです

小松菜に付いた土や水分を吹き飛ばし、袋詰めする武内さん[㊟]と箱崎さん



新鮮さが特徴の広島市内産の小松菜



J A全農ひろしま
<http://www.jazhr.jp/>



今回は5月15日(金)掲載予定です

小松菜 鮮度の高さが強み

新規就農者を中心 都市部から近い
に、広島市が栽培を後 みるみずしいまま店頭
押ししている小松菜。 に届けられるのが強
市内では約180戸 み。 えぐみが少なく炒 くなるという。 根元に
が、年間約1千トを出 め物やおひたしにも向 付いた土や水分は小型
荷している。 生産地が いているという。

同市安佐南区高取北 市、見た目をきれいに
の武内誠さん(29)と箱 すると同時に傷みにく
崎哲太さん(29)は高校 くなる。

の同級生。7年前から 共通の趣味であるモ
約5軒のハウスで一緒 ーターズポーツを通じ
に小松菜を育て、一日 て仲良くなったという
約900束を産直市や 2人。働く楽しみは、
市内のスーパーなど に尋ねると「たくさん
出荷している。

「健康な野菜は土作 やること」と、顔を見
りから」と、牛ふんた 合わせて笑った。