

## 【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

### Vol.19 魅力いっぱい！春のブロッコリー

#### 春のブロッコリーは今が旬！

もっともポピュラーな野菜のひとつであるブロッコリー。国立では、いまが、春のブロッコリー出荷の最盛期です。朝、収穫したばかりのブロッコリーをトラックに積む作業中の杉田幸男さん、幹男さん親子（中平地区）に、畑でお話を伺いました。



— ブロッコリー畑の杉田幸男さん（奥）と、息子の幹男さん

毎日のように目にするブロッコリーはアブラナ科の野菜で、キャベツの仲間です。ブロッコリーの和名は「ミドリハナヤサイ」あるいは「メハナヤサイ」だそうです。でも、『今朝、ミドリハナヤサイをサラダで食べたよ』とか、『メハナヤサイにマヨネーズをつけて食べるとおいしいよね』などといわれたら、『どんな野菜か、見たい』と言ってしまいそうです。ブロッコリーは、英語名がすっかり定着した野菜の代表的なもののひとつです。

キャベツが春と秋に収穫されるように、ブロッコリーも春と秋にとれます。秋のブロッコリーは寒さのために色が変わることがありますが、春のブロッコリーはきれいな緑色です。和名の「ミドリハナヤサイ」は、春ブロッコリーを見て付けたのかなと思ってしまうようになります。



— 緑鮮やかな春ブロッコリー

国立では、春のブロッコリーの収穫は6月10日頃からの1か月間です。気温が上昇しているので成長が早く、毎日、朝に収穫する必要があるそうで、春ブロッコリーを作っている農家さんは大忙しです。

杉田さんは、短期間の収穫時期の中でも収穫期が分散するように、いくつかの品種を植えつけ、新鮮なブロッコリーを提供する努力をされています。現在、杉田さんが生産されているブロッコリーの品種は、「緑帝」「おはよう」「グランドーム」などです。

#### ブロッコリーとカリフラワー

ブロッコリーと同じように、頂花蕾（つぼみ）のかたまりを食べる野菜に、白い色のカリフラワーがあります。収穫後のカリフラワーは変色しませんが、白い、きれいなカリフラワーにするには、株の周りに広がった葉で中心部を覆ってやるという手間を掛ける必要があります。

一方、ブロッコリーは、つぼみを葉で覆う必要がありませんが、収穫後に早く低温保存しないと変色してしまいます。



— ブロッコリーの仲間カリフラワー

カリフラワーはブロッコリーの変種として登場した野菜ですが、まだ日本は低温保存の技術がない時代だったため、変色しないカリフラワーの方が先に普及しました。今では、低温流通技術の発達や家庭での冷蔵庫の普及の結果、ブロッコリーの方がはるかに多く生産され、消費されるようになっています。

杉田さんの家でも、幸男さんが最初に手掛けたのはカリフラワーの栽培だったそうです。今では、息子の幹男さんが引き継いでブロッコリーを主に生産していますので、杉田家では、親子二代で、カリフラワーからブロッコリーへと進化を遂げてきたこととなります。現在、国立では、春のブロッコリーを多く出荷している農家さんはわずかです。

最近ではカリフラワーの変種としてロマネスコが加わり、注目を集めています。杉田さんの畑では、ロマネスコも育っていました。



— カリフラワーの変種 ロマネスコ

#### くにたち産の春ブロッコリーの魅力

国内外の大産地で生産されるブロッコリーを消費者に届けるには、低温保存と低温流通が必要ですが、地産地消されるくにたち産の春ブロッコリーは、朝の収穫が終わるとすぐに出荷され、生産者から消費者に素早く短い時間で届けられます。「ミドリハナヤサイ」という日本名にピッタリの、新鮮で、きれいな緑色の春のブロッコリー。魅力いっぱいです！



— 出荷を待つブロッコリー

#### 消費者との対話

杉田さんの出荷先は、多摩青果市場と、地元野菜の直売店「しゅんかしゅんか」です。量的には市場に出す方が多くなりますが、杉田さんは、市場への出荷と同じように、地元野菜の店への出荷を大切にされています。少しでもおいしいブロッコリーの生産を目指して、つねに新しい品種に取り組み、消費者の反応を知るためには、地元野菜の店が大切な情報源になっています。

「地場野菜にこだわる店を通して、消費者との対話を続けるブロッコリー作りを目指す」ここに杉田さん親子の意気込みを見ることができます。

#### 農家さんのブロッコリー料理

ブロッコリーは、どこのお家庭でも当たり前のように食べられている、ポピュラーな野菜のひとつです。ほとんど毎日のように食卓に上るブロッコリーを、農家さんほど、どのようにして食べるとおいしいかを、杉田さん親子、それに幸男さんの奥様に、もっとも好きなブロッコリーの食べ方を聞いてみました。

【幸男さん】

なんといっても天ぷらだね。天ぷらにつけるよ。

【奥 様】

茹でたブロッコリーにかつおぶしとしらすを混ぜ、ドレッシングで頂くのが最高！

【幹男さん】

きわめてシンプル、平凡に、茹でたブロッコリーにマヨネーズをつけて食べるのが一番！

さて、みなさんは、どんな食べ方が好きですか？食卓に、お弁当に、大活躍のブロッコリー。ぜひ、地元の新鮮なブロッコリーをお試しください。

（文と写真：古川浩一 写真：齊藤隼人）

杉田幸男さん・幹男さんのブロッコリーは、「くにたち野菜 しゅんかしゅんか」であついています。

【営業】 年中無休 / 10時30分～19時30分

【住所】 国立市中1-1-1

【電話】 042-505-7315

【HP】 <http://www.emalico.com/shunka/>

※直売所リスト16番

<http://kunitachi-agri.jp/shop/>

くにたち  
あぐりッホ  
Kunitachi Agrippa

Kunitachi Tokyo  
あぐりッホ写真館  
農のふる風



金麦！

● トップページ

● 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」

● くにたち野菜とは

● くにたち野菜図鑑

● 農家プロフィール

● イベント情報

● 買う - 直売所マップ

● 食べる - くにたちグルメガイド

● つくる - くにたち野菜レシピ

● 育てる - 市民農園情報

● スタッフブログ

● 国立日誌 (スタッフブログ)

● くにたち農業の今

● 農業関係リンク

● 農業推進事業及びこのサイトについて