

第2回

タネ屋&農園
&マルシェ

鈴木光一の

タキイ品種レビュー 2017秋

鈴木農場・伊東種苗店 店主 **鈴木 光一**

私は、福島県郡山市で現在まで30年間、野菜の直売所を経営してきました。また、縁あって平成8年より種苗店も兼営することになり直売所とタネ屋の両面から農業を考えるようになりました。日本農業が進む方向性の一つは、本当にお客さまが欲しいと思える「価値のある商品づくり」をしていくことだと感じています。そのためにも、野菜の品種選びをしっかりと行いましょう。



↑おいしさ、栄養価、個性、郡山の土地に合った品種を選び栽培された「郡山ブランド野菜」。

秋冬の野菜には、価値として表現できる品目がたくさんあります。我が家の直売所でも人気のタキイさんの品種から紹介したいと思います。

2017秋のおすすめレビュー

直売所は生産者が自分の名前で直接消費者に商品を販売する場所です。いかに自分の商品がほかのものと違うかをアピールすることが大切です。自分の商品の「売り」は何なのか、その価値とは、品種やその特性、栽培方法、栄養価、糖度など、ほかの商品との違いを考えていけば、作ってきたものの中身、それが価値になります。それがない場合は価値を付ければよいですし、それをうまく表現して伝えていくことが大事です。

ニンジン

「京くれない」



機能的成分リコピンとカロテンが豊富で、味のよさからも好評の「京くれない」。

いち推しの理由

今から10年くらい前にタキイ茨城研究農場で試作品を見てひとめぼれしたニンジンが「京くれない」でした。金時ニンジンはその味の濃さ根色のよさにかねてから注目していたのですが、その栽培性の難しさなどから、より作りやすく、金時ニンジンの味のよさをもった品種だったからです。

栽培性

「京くれない」を栽培してみると根長も金時ニンジンより短く、作りやすい品種でした。昨今ニンジンは、夏の播種期での高温乾燥が発芽率低下の原因になっています。地温を下げること、乾燥させないことに注意し、しっかりと発芽率をキープして良品を作りましょう。

販売のヒント

何よりその食味のよさは抜群で、糖度が高く味の濃さが際立っています。「価値のある商品」の大事な要素である栄養価の部分でもカロテンのほかにリコピンも多く含まれている、まさに理想の野菜と言えます。消費者からの反応もよく、「甘いね」「味が濃いね」とリピーターが増えています。お正月の需要期はもちろん、秋冬通して人気のニンジンです。生搾りのジュースは格別で、ほかのニンジンジュースと比較してみるとおいしさの差がはっきりとしています。

金時ニンジンと五寸ニンジンのよさを兼ね備えた「京くれない」は差別化できるニンジンとしておすすめです。

ニンジン

「オレンジ」

カロテンがたっぷりの「オレンジ」。在圃性があり、雪下などの貯蔵性にもすぐれる冬どりニンジン。



いち推しの理由

ニンジンで、もう一つおすすめ品種なのが「オレンジ」です。皮色、芯までオレンジ色が濃く、機能的成分であるカロテンの含有量が多いことが魅力。栄養価が高いものは味もよいといわれる通り、甘みがあり食味に大変すぐれた品種です。味だけでも差別化できるニンジンといってよいでしょう。

栽培性

「オレンジ」は耐寒性があり、葉、根ともに寒さに強く、冬の在圃性にすぐれるニンジンです。葉軸がしっかりしていて、年を越しても順次収穫できる品種です。

販売のヒント

直売所経営では一度に収穫するのではなく、少しずつ収穫していくので在圃性があることはとても大事です。私の住んでいる郡山では、12月から翌3月まで「オレンジ」を収穫していて、3月の端境期まで出荷できるのは大変ありがたいですね。

ミズナ

「紅法師」

葉と葉柄のコントラストが鮮やかな「紅法師」。シャキシャキ食感がサラダにおすすめ。



いち推しの理由

「紅法師」は葉柄の鮮やかな赤紫色と、葉形の深い刻みがアクセントとなっている**魅力的な新しいミズナ**です。食味はくせがなく、シャキシャキした食感でサラダなどの生食にも向いています。

栽培性

栽培は容易で通常のミズナと同じように栽培できます。大株に仕上げると軸の部分がかたくなるので、早めの小株での収穫がおすすめです。きれいに発色させるには高温期の栽培は避けて、適温適湿のもと光を十分に当てて栽培することがポイントになります。

販売のヒント

葉柄の赤紫色はポリフェノール的一种であるアントシアニンが豊富で、タキイさんのファイトリッチ野菜でもあります。**色・形で差別化できる**人気のサラダ野菜としてアピールできるでしょう。

タマネギ

「ケルたま」

シェフの間でも話題の「ケルたま」。加熱調理することで一層甘みが引き立つ。



いち推しの理由

私の周りの料理人の間で話題になっているのが「ケルたま」です。生食では辛いものの、じっくりと**火を入れていくともものすごく甘くなる**と、評判のよいタマネギです。スープや煮物、ローストしてもおいしいと好評です。

栽培性

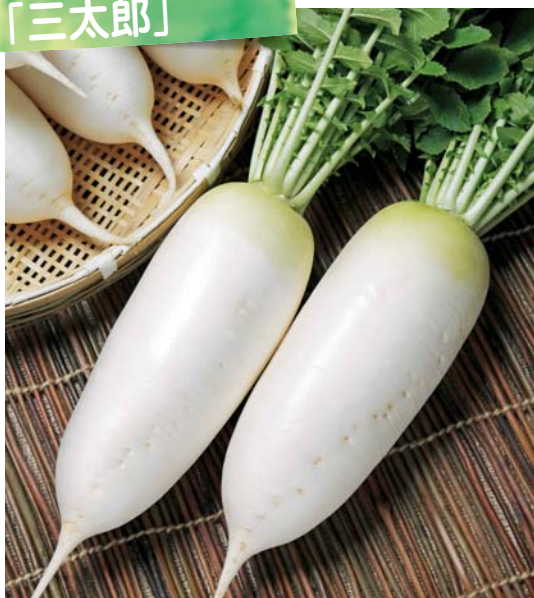
苗立ちもよく立性で栽培しやすい、生産面でもすぐれた品種です。また、晩生種で萌芽も遅く、翌年3月まで出荷ができる貯蔵性の高いタマネギです。収穫時期が梅雨時期と重なるので、好天時に収穫ししっかり乾燥させて貯蔵することが大切です。

販売のヒント

密植して500円玉くらいの大きさに育てたペコロスタイプの「ケルたま」も好評で、丸ごと料理に使ってもらえます。また、**機能性成分ケルセチンが多い**のもセールスポイントとして有効です。

ダイコン

「三太郎」



サイズはミニ以上、普通ダイコン未満の短形ダイコン「三太郎」。味のよさとかわいらしいルックスで差別化できる。

いち推しの理由

「三太郎」ダイコンは、我が家の直売所でも、大人気のダイコンです。何とんでもその食味のよさが人気の秘密といってよいでしょう。おでんなどの煮込み料理はもちろん、サラダなどの生食でもおいしくいただけます。食味のよさと肌が白く**短根でかわいらしいルックス**も差別化できる要因となっています。

栽培性

秋まきのほか、春まきでも抽苔が遅く栽培が可能で、短根のため圃場を選ばず作りやすい品種です。また、栽植密度を変えることで、大きさをコントロールできます。好みのサイズで収穫可能な「三太郎」は、まさに新時代のダイコンといえます。

販売のヒント

おでん需要のある秋冬収穫時は1kg以上で大きく仕上げ、サラダ需要の多い初夏収穫時は1kg以下のコンパクトなサイズで仕上げるなど**ニーズに合わせて栽培**できます。