

# 食卓に三島の「旬」を届ける仕事人

箱根連山の南西に広がる傾斜地は、作物栽培に最適な風土が整った「大農業生産地」。大根に馬鈴薯（ジャガイモ）、甘藷（サツマイモ）…豊かな土壌で育った「箱根西麓三島野菜」のおいしさは格別だ。そんな野菜をより安心して食べてほしいと、笹原人参部会が手掛けるのは、低農薬にこだわった「エコにんじん」。丹精込めて作られたその根菜は、とても甘くて味が濃い。



トと組んで、「親子収穫体験」が開催された。招かれたのは大場幼稚園の年長組。「大きいのが採れた〜」あ、黄色いのだ！。自分で採れば楽しいし、興味も湧く。普段は嫌いで食べないという子どもも、作業後に生のスティックにんじんに登場するや、群がってポリポリポリ。「あれ、食べられるじゃない」と驚く母親をよそに、部会の奥さんお手製の「にんじんそば」や「ジュース」も笑顔で完食していった。

中まで朱色で柔らかい「エコにんじん」は、クセがなく、柿のような甘みがある。地産地消を推進する三島市では、JAの直売所だけでなく、近年はスーパーでも手軽に、地元野菜が購入できるようになってきた。



写真上／土から顔を出したにんじんに興味津々の子どもたち。その姿に、部会メンバーの顔にも自然と笑みが広がる。「これがきっかけでにんじんが食べられるようになったなどと聞くと、うれしいですね」写真下／人参部会の奥さんたちがふるまったのは、にんじんの具がたっぷり入ったそば。「豚肉で生の細切りにんじんを巻いて焼いた肉巻きや、ジュースの搾りカスを再利用した揚げ餃子、スコーンなどもオススメです」



にんじんの具がたっぷり入ったそば。おいし〜い

てほしい。その方がおいしいし、安いですから。それに、小さい頃に野菜を食べて味を覚えておくと、思春期にあまり食べなくなっても、大人になってまた戻ってくるんですよ。だから、最初に知っておいてほしい」と洋平さん。

は農業をやって良かったと思う」という洋平さんは、最後にこう付け加えた。「農業は危ないものと思われがちですが、私たちは規定以外のものは使わないし、低農薬を心掛けています。だから、どの野菜も安心して食べてほしい。そこが基本で、その先にエコがあるんです。彼らが作っているのは、人にも自然にも優しい、一歩先の安全・安心なのだ。



箱根西麓三島野菜生産者 笹原人参部会「エコにんじん」生産者 今井 洋平さん

今井 敬治さん

## 人と自然に優しい野菜作り

三島市北東部に広がる箱根西麓地域では、排水が良く、ミネラルも豊富な関東ローム層の土壌を活かし、昔から根菜類の栽培が盛んだ。駿河湾を見下ろす笹原新田の雄大な傾斜畑も、富士山の雪化粧が厚くなると、いよいよ冬野菜の収穫で忙しくなる。

「ここは標高が高くて昼と夜の温度差があるから、甘みが出るんですよ」と話すのは、笹原人参部会会長の今井敬治さん。現在部会に所属しているのは7家族だが、いずれもにんじんだけでなく、大根や馬鈴薯（ジャガイモ）、キャベツなど、三島ブランドの「箱根西麓三島野菜」も生産している。

## 子どもにこそ教えたい「旬」の味

11月下旬、「エコにんじん」契約先の大手スーパーマーケット

## 箱根西麓三島野菜「旬産旬消カレンダー」

ミネラルが豊富な「土」で作られた箱根西麓三島野菜。市場やお店に出回り、栄養価も高くおいしく食べられる時期（旬）にたくさん食べて、野菜をもっと好きになりましょう。

※●は、その野菜の旬を示しています。

お問合せ/三島市農政課  
TEL:055-983-2652

箱根西麓三島野菜	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
竹の子	●	●	●									
大根								●	●	●	●	
甘藷	●	●										●
三島馬鈴薯			●	●	●							
レタス	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
にんじん								●	●	●	●	●
たまねぎ	●	●	●									
白菜									●	●	●	