

■JA なめがたの“エシャレット”と JA 茨城旭村の“ちぢみ小松菜”のブランド化

鹿行農林事務所では、JA なめがたの“エシャレット”と JA 茨城旭村の“ちぢみ小松菜”を、本年度から、『鹿行地域ならではの』の野菜重点品目と位置づけ、ブランド価値を高めるために様々な取り組みを始めました。

銘柄産地に指定されている、JA なめがたの“エシャレット”は、らっきょうの栽培方法を変えたもので、白くてスマートな形とシャキシャキとした歯ごたえが特徴の野菜です。

JA なめがたの“エシャレット”は、見た目にも個性が漂っています。他産地のものとは違い、数本を1わに束ねる際、緑色の茎を1回折り曲げて結わえる、通称「まげ」が付いています。この作業はもちろん手作業でしか行われず、しかも、かなりの熟練を要することです。

スーパーで見ただけではわからない、一手間かかっている“エシャレット”です。

もう一つの“ちぢみ小松菜”ですが、ネーミングこそ「小松菜」とついています。葉はフチが丸まって、濃い緑色。味も一般的な小松菜よりくせがなく食べやすいなどが特徴です。

JA なめがたの“エシャレット”と JA 茨城旭村の“ちぢみ小松菜”については、下のホームページでも詳しく紹介されていますので、是非ご覧ください。

「GOOD FOOD IBARAKI」

<http://goodfoodibaraki.com/>

〔平成 28 年 3 月 1 1 日〕



まげが特徴の、JA なめがたのエシャレット。おかずに、おつまみに活躍します



くせがない食べやすさが特徴の、ちぢみ小松菜。味噌汁に入れても、濃い緑が映えます