

ふるさとの育む人^{#23}「雪の下にんじん」



育む人 **栗田 一雄 さん** 横手市平鹿地区 63歳
栽培品目：(豊前営農組合全体) 雪の下にんじん1ha、水稲28ha、
キャベツ1haほか

冬に収穫される逸品「雪の下にんじん」

真っ白な雪に覆われ、寒風吹きつける畑で収穫作業が行われる「雪の下にんじん」。秋に収穫せず、雪の下で越冬したにんじんは、夏場のにんじんに比べて糖度が高く、香りが優しいため、老若男女に愛されている冬ならではの逸品です。

雪の下は、温度が一定なため凍らず、また、水分が保たれていることから、みずみずしい人参を生み出します。雪の下にんじんは、まさに、雪国ならではの逸品なのです。JA管内(横手市)では、平鹿地区の生産者を中心に栽培が行われており、年間約20tが生産されています。



減農薬にこだわり、手間をかけて生産

生産者の一人、栗田一雄さんは、全農家が環境に優しい農業を行う“エコファーマー”の認定を受けている集落営農組織「豊前営農組合」の組合長。減農薬栽培にこだわりながら、組合の生産者とともに、約1haで雪の下にんじんの栽培を行っています。

雪の下にんじんの栽培は、8月上旬から中旬にかけて播種(種まき)を行い、その後、1ヶ月近くをかけて丁寧に除草作業を実施。収穫は、雪が降り積もった1月中旬から3月中旬頃にかけて行います。



地域の生産者の共同作業によって丹精

毎週末、組合の生産者が共同で行う収穫作業は、気温が氷点下となる日には、にんじんが掘り起こした直後に凍ってしまうため、寒さが緩んだ日を選び、行っています。その作業は、1畝以上も降り積もった畑の雪を、専用機で掘り起こすことから始まり、掘り取り機で土を掘り起こした後、今度は手作業で雪をかき分けて収穫するという地道な作業。しかし、一雄さんは、手作業での収穫作業は重労働ながらも、「この作業が、生産者同士のコミュニケーションを生み、地域の結束を高めてくれている」と、笑顔でその生産における魅力を語ります。



地域の生産者の共同作業によって丹精される雪の下にんじん一。冬の寒さに耐えたその逸品は、いま、自信に満ちた鮮やかなオレンジ色に輝いています。

雪の下にんじんの食感と甘さを楽しもう！
『雪の下にんじんにんにくマヨ』

【材料】(2人分)

雪の下にんじん：1本、マヨネーズ：大さじ2、おろしにんにく(チューブ)：1cm、
粉チーズ：適量、黒コショウ：適量

【作り方】

- ①にんじんを千切りにしてお皿に移し、大さじ2の水をかけてラップし、レンジで約3分加熱する
- ②マヨネーズとにんにくを混ぜ合わせ、①を入れて混ぜ、粉チーズと黒コショウをかけて完成！