

メイドイン大村の安心・安全な農産物～黒田五寸人参編～

11月から2月に収穫の時期を迎える「黒田五寸人参」。市内で出荷されるニンジンのうち約3%しかない希少なブランド野菜で、竹松・西大村地区を中心に20戸の農家が栽培しています。今回は、大村を代表するブランド野菜「黒田五寸人参」の魅力に迫ります。

●農林水産振興課(内線472)

「黒田五寸人参」は、昭和初期に旧竹松黒丸町で、当時ニンジン農家だった黒田さんと吉田さんが栽培していた丸山五寸と長崎五寸が自然交雑したのが始まりです。その後、形や芯の色などを改良して、ずんぐりとして甘く、色が濃いニンジンができました。

昭和35年に生産者が結成した「長崎県黒田五寸人参原種育成会」では、良質な種を生産し全国各地へ出荷。昭和48年には、全国の人参栽培のうち約50%を占める面積で栽培されていました。現在でも、味や品質を守るため、同会では、選りすぐりの黒田五寸人参からつくった種を都市圏などへ出荷し、各地で栽培されています。

そんな大村発祥のブランド野菜「黒田五寸人参」は、身が甘くて柔らかく、ニンジン特有の臭いも少ないことから、家庭でも、炒め物や煮物、サラダなどで食べられています。市内の直売所やスーパーなどで購入できるので、地元名産の「黒田五寸人参」をぜひ味わってみてください。



生産者の声

長崎県黒田五寸人参原種育成会
喜多 明さん

就農してから51年、伝統を守りながらも、黒田五寸人参の付加価値をさらに追求するため日々努力しています。黒田五寸人参は、人参独特の臭みが少ないので人参が苦手な人も、ぜひ食べてみてください。

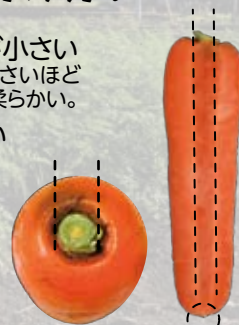
黒田五寸人参は皮が柔らかいので、むかなくても美味しく食べられますよ!



農家さんに聞いてみた!

おいしい黒田五寸人参の見分け方♪

- 葉の切り口が小さい
葉の切り口が小さいほど芯が細く、身が柔らかい。
- 身の先が丸い



保育園給食アレンジレシピ

黒田五寸人参でつくるニンジンご飯

【材料: 4人前】

黒田五寸人参 150g	A	お米 2合	B
※すりおろしておく		チキンコンソメ 1個(小さじ2)	
かつお節 4~6g		バター(有塩) 10g	
塩 小さじ1/4			

【作り方】

- 炊飯器にお米をいれ、水を1.5合のメモリまで入れる。
- ①にAを入れ軽く混ぜ、その上にBを乗せ炊飯する。
- 炊けたら全体を混ぜて完成。

ニンジンやブロッコリー、キュウリなどで飾り付けてかわいい鬼にすると子どもたちも大喜び♪



作り方を動画で公開中!

移住定住ホームページ「おおむらくらしのおおくらさん」では、大村の豊かな食材で作った保育園給食レシピを家庭でも作りやすいようアレンジして紹介しています。



詳しくはこちら▲

●地方創生課(内線278)

