

年	組	名前
---	---	----

大分市戸次地区特産のゴボウの出荷が、最盛期を迎えています。

### 「品のいい、風味どうぞ」

## 戸次産ゴボウの出荷最盛期



腰の高さほどの溝に入ってゴボウを引き抜く藤内正光部会長。12日、大分市戸次

大分市戸次地区特産のゴボウの出荷が、最盛期を迎えている。今年の出荷量は、栽培面積の増加などで前年より約20%多い100トン強となる見込み。作業は7月

末まで続くという。同地区ではJAおおいた大分事業部がほう部会の農家8戸が計約7万9千平方メートルで栽培。出荷は5月中旬から始まっている。12日、戸次の藤内正光部会長(59)方の畑では早朝から強い日差しが降り注ぐ中、家族4人で収穫作業。ショベルカーで深さ1メートルほどの溝を掘りながら一本一本、手作業でゴボウを引き抜いていた。収穫したゴボウは選別後、箱詰めされ、関西方面を中心に県内、福岡などに出荷している。藤内部会長は「今年は全国的に安値で推移しているが、例年並みの質の良い物ができている。肥沃な土地柄の戸次産ゴボウは、品のいい風味が特徴。ぜひ味わって」と話していた。

①戸次地区のゴボウの出荷は、いつ始まり、いつまで続きますか。

.....

.....

.....

.....

(2013年6月13日朝刊10面)

②収穫されたゴボウは、国内どの地域に出荷されますか。

③ゴボウのおいしい食べ方を知っていますか。調べてみよう。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....