



大分市戸次地区特産のゴボウが出荷の最盛期を迎えています。

2020年5月15日付大分合同新聞 11面

①戸次産ゴボウはどんなゴボウとして知られていますか？またその要因は何でしょう？

.....柔らかく香りがいいこと
と知られている。大野川の氾濫で堆積した肥沃な土壌で育つため。
.....

②戸次産ゴボウを栽培する農家の戸数と栽培面積は？

.....JAおおいた中西部事業部
ごぼう部会の農家6戸が計5ヘクタールで栽培している。
.....

③今年のゴボウの出来はどうでしょう？農家の人はどんな味付けで食べてほしいと言っていますか？

.....冬場の気温が高かったため生育は良い。ごぼう部会の藤内正光部長は「今年もおいしいゴボウができた」と話している。食べ方について妻の美幸さんは「薄味にしてゴボウ本来の風味を楽しんで」と薦めている。
.....

④今年はあることが原因で心配なことがあります。それは何でしょう？

.....主な出荷先の関西地域で新型コロナウイルスの緊急事態宣言が続いているため、取引量や価格への影響が心配。
.....

掘り上げたゴボウを運搬機に載せながら「今年もおいしいゴボウができた」と笑顔の藤内正光部長。大分市戸次

【大分】大分市戸次地区特産のゴボウが出荷の最盛期を迎えている。大野川の氾濫で堆積した肥沃な土壌で育ち、柔らかく香りがいいことで知られる。収穫は今月上旬に始まり、14日も農家の人たちが作業に汗を流した。

風味よし 戸次産ゴボウ



出荷最盛期「薄味で食べて」



重機で溝を掘り進めながら一本一本手作業で土の壁面からゴボウを抜き取っていく藤内正光さん・美幸さん夫婦

JAおおいた中西部事業部ごぼう部会の農家6戸が計5ヘクタールで栽培している。藤内正光部長(66)の畑では、初夏の日差しが照り付ける中、重機で深さ1メートルほどの溝を掘りながら、1本ずつ手作業で引き抜いていった。「冬場の気温が高かったため生育は良い」と藤内部長。妻美幸さん(60)は「薄味にして本来の風味を楽しんで」と食べ方を薦めた。

同事業部によると、7月中旬ごろまでに関西や福岡、県内の市場に約77トを出荷する見込み。関西地域は新型コロナウイルスの緊急事態宣言が続く。藤内部長は「主な出荷先だけに取引量や価格への影響が気掛かり」と話した。

(玉井美智子)