



# 戸次のゴボウ 身太り良し

大分市で収穫期 「風味を味わって」

【大分】大分市戸次地区で、ゴボウが収穫期を迎えた。生産者は連日、早朝から作業に追われている。色白で柔らかく、香りが強いのが特長。「白肌ゴボウ」の名前で県内をはじめ、関西や福岡県の市場に運ばれる。同県では「ぼう天の具材」として、重宝されている。

下戸次の計5釜の畑では、JAおおいた中部エリ

アゴぼう部会（泥谷完治部会長）に所属する9戸が生産する。かつて大野川が氾濫したこと、土と砂が混ざり合って堆積した土壌は栽培に最適な環境という。

昨年11月に種をまき、ビニールをかけて寒い冬を越した。収穫は5月中旬に始まった。畑のゴボウの列に沿ってパワーショベルで深さ約1畝の溝を掘り、土の壁から長さ1畝ほどに成長

した根を、傷つけないよう手作業で1本ずつ引き抜く。

収穫作業は7月中旬ごろまで続き、今年も例年並みとなる約70トンの出荷を見込んでいる。

赤峯収副部会長（54）は「今年は生育が順調で太りも良く、市場価値の高いサイズがそろった。新ゴボウは香りが一段と高い。風味を味わってもらいたい」と話した。

（原田宏一）



ゴボウを掘り出す赤峯収さん＝大分市下戸次



収穫された「ゴボウ」



〔問①〕 大分市戸次地区で収穫されたゴボウは何という名前なまえで売うられているでしょうか。

〔問②〕 農家のうかでは、ゴボウを傷きずつけないようにどんな方法ほうほうで収穫しゅうかくしていますか。記事きじの中なかから探さがして書かいてください。

〔問③〕 戸次地区へつぎちくで作つくられているゴボウは、種たねをまいてから収穫しゅうかくを開始かいしするまでおよそ何なんか月げつかかったでしょうか。記事きじを読よんで書かいてください。

〔問④〕 戸次地区へつぎちくのゴボウは、福岡県ふくおかけんではごぼう天てんの具材ぐざいとして重宝ちようほうされています。あなたならどんな料理りょうりにして食たべてみたいですか。