

仙台地域のおすすめの旬な食材、今回は大和町の「ニンニク」をご紹介します。

お話を伺ったのは株式会社ファーム沢渡（以下、ファーム沢渡）の佐々木代表。ファーム沢渡では、約8,000㎡の面積でホワイト6片ニンニクを栽培しています。

大粒のニンニクを目指して、雑草や病気の防除、肥料管理など日頃から丁寧な管理を心掛けているとのことでした。お話を伺った際は、乾燥したニンニクの選別作業を行っていました。球割れしていないか手作業で確認してから、大きさごとに仕分けしているため、選別作業には3週間もかかるそうです…

ファーム沢渡のニンニクは、町のふるさと納税の返礼品になっているほか、農産物直売所「花野果ひろば七ツ森」では、生ニンニクだけでなく黒ニンニクも販売中。

ぜひ大和町産のニンニクを味わってみてはいかがでしょうか♪

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140

