

仙台地方振興事務所管内のおすすめ旬食材、「シュンギク」をご紹介します。
亘理町のシュンギク生産量は東北一！今回は栽培農家の太田さんにお話を伺いました。ハウスに入るとそこは爽やかな香りのシュンギク畑。収穫中の太田さんご夫婦の笑顔にほっこり。

一番の特徴は芯まで柔らかいこと。そして1年を通じて出荷しているのは亘理地域だけ。通常は9月頃に種をまき、順に伸びてきた茎葉を3月頃まで収穫し続けますが、JA みやぎ亘理では夏場の出荷を可能にする真空予冷施設の導入を進め、年に5～6回種をまいて株を更新するので常にフレッシュで高品質なものを供給しています。

今の時期はお鍋にぴったりですが、最近は生のままサラダで食べるのも人気とのこと！太いところが美味しい“茎の煮つけ”やちょっと湯がいてシーチキンと混ぜて食べるのもおすすめ♪「アイデア次第で色んな食べ方を楽しめますよ」と太田さん。

JAみやぎ亘理のパッケージが目印のシュンギクは県内各地のスーパーで販売されていますので、ぜひお手にとってみてくださいね♪

■問い合わせ先

JA みやぎ亘理北部営農センター TEL：0223-34-4461

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # シュンギク # 宮城県産 # 亘理町 # 東北一 # 亘理町しゅんぎく部会

