

# 白いダイヤモンド カリフラワー出荷最盛期

J Aのカリフラワー生産組織「おぢやカリフラワー出荷組合」では、カリフラワーの出荷最盛期を迎えています。

カリフラワーは、季節ごとに主要産地が移行し、新潟県が主要産地となるのは10月です。東京都中央卸売市場で、10月出荷量の半数以上を占めるのが同県産で（2019年実績）、当J Aはその県内で一番の出荷量を誇ります。10月のピーク時は、日量約1,000ケース（1ケース6キ）を超え、総出荷量は6万ケースを見込みます。

同組合の國松正之副組合長は、小栗田の62㍍の圃場（ほじょう）でカリフラワーを生産しています。カリフラワーの収穫は鮮度を保つために早朝から収穫作業を行っています。

國松副組合長は「長雨や高



▲カリフラワーの収穫作業をする國松副組合長

温の影響で品質が心配だったが、10月に入り品質が安定してきた。新鮮なカリフラワーを多くの人に食べてほしい」と話しました。

カリフラワーの出荷は、9月上旬から始まり11月下旬頃まで続く予定です。

# まるどりっ！生中継

J Aのカリフラワー生産組織「おぢやカリフラワー出荷組合」が、U X新潟テレビ21の情報番組「まるどりっ！」で紹介されました。10月3日（土）の番組内の「いまどりっ！中継」のコーナーで小栗田の圃場（ほじょう）から約5分間の生中継でした。

同組合の（有）農園ビギンのカリフラワーを収穫する様子が放送されました。カリフラワーは「白いダイヤモンド」とも呼ばれ輝くような白さが特徴です。小千谷産カリフラワーは、高い品質で評価されています。

後半では（有）農園ビギンの代表を務める南雲信幸社長お勧めの食べ方として「カリフラワーの天ぷら」を紹介しました。同番組のリポーターである近さんが揚げたてのカリフラワーを試食し、小千谷産カリフラワーの魅力を伝えました。



▲カリフラワーの魅力伝える南雲社長（左から2人目）



## カリフラワーの天ぷら

### 材料

カリフラワー	1個
小麦粉	150g
卵	1個
水	150cc
揚げ油	適量

### 作り方

- ① カリフラワーは小房に分けてから洗い、ペーパータオルで水気をしっかり切っておく。
- ② ボウルに、卵、冷水を入れて混ぜる。小麦粉を入れて、菜箸でざっくりと混ぜておく。（ダマがあっても大丈夫）
- ③ カリフラワーを②に入れ、衣をつける。
- ④ 170～180度の油で揚げる。
- ⑤ お皿に盛り付け、お好みで塩や天つゆを添えて完成！

番組内では岩塩をつけて食べました。

