



1加工用キャベツの栽培に取り組んで2年目の室谷栄進さんは、生産者側からの視点を大切にしている野菜ソムリエでもある。2葉がざっしり詰まった、1玉3kgにもなる加工用キャベツ。3今年10月に行った目揃え会の様子。415kg詰め段ボールにぎっしり詰められ出荷を待つ加工用キャベツ。主に関東に向け出荷している。5圃場に並ぶ「彩藍」と「あさしお」。6JAの集出荷所にはキャベツを出荷する生産者が次々に訪れる。重いキャベツを慣れた手つきで降ろしていく。



JA秋田おばこ 加工用キャベツ



とんかつ屋さんのキャベツが美味しく感じます。加工用キャベツと、市場に出回るキャベツは何か違いはありますか。



ナビゲーター
JA秋田おばこ
営農経済部 園芸課
園芸販売担当

課長補佐 佐々木 健司さん

加工用ならではの大変さもありませんか。

キャベツは年中食べられる野菜のひとつ。だからこそ契約先が求める時期に、求められている量を出荷できるように栽培体系を整えることが大切です。

しかしながら、定植直後に大雨が降り湿度が発生したり、害虫の発生というケースも視野にいれた見通しが必要です。猛暑が続くとキャベツの巻きが甘くなりますし、激しい気温変化などによるストレスで裂球が生じるなど、天候による影響も大きいです。

JA秋田おばこでは毎年、加工用キャベツの栽培講習会や出荷規格を統一するための目揃え会を実施しています。加工用はロットがそろえば行き先が決まるため、しっかりと販売計画を立てたうえで生産・販売しています。

●畑に並ぶ大きなキャベツは圧巻ですね。今度は外食で出会うキャベツにも注目してみます！

今後の展望は？

加工用キャベツは、ギロ売りなどで、量が重要になってきます。管内では農業法人として取り組んでいるところも増え、集落営農も合わせると11組織で生産しています。重量がある野菜ですし、収穫作業なども機械化が難しい作物なので、若い人を雇用し研修などに参加させて育成している組織もあります。次世代に向け、前向きな活動が行われています。

今年も加工用キャベツ栽培に取り組み6年目となりました。課題をクリアしながら、そのままや枝豆の後作として加工用キャベツを推進していきたいと考えています。

加工用キャベツはスーパーに並ぶキャベツと違うのですか？

味や品質に差や違いがあるものではありません。加工用キャベツは「業務用キャベツ」とも言われており、例えばラーメン屋さんの餃子の具や給食センター、ファミリレストラン、病院などにまとめて納品しているものを指します。契約先に契約数を納めるために生産することから、スーパーに並ぶキャベツと区別して出荷します。

契約先にとっては、希望する数量を安定して納品してくれる産地のひとつということになりますし、生産者にとっては、安定した収入に繋がる販路と言えます。

キャベツは品種が多いので、食味が良くて作りやすいものを試験栽培しながら今後も進めていきます。

管内で生産しているキャベツは「あさしお」と「彩藍(さいらん)」という品種がメインです。「彩藍」の方が「あさしお」より定植も収穫時期も早い中生種。外葉は濃緑色で伸びも良い。「あさしお」は、晩生種で外葉が立ち密植栽培に適しています。どちらも裂球が遅く、在圃性に優れている品種です。加工用キャベツは巻の硬さや食味が重要なポイントになります。品種も大切ですが、排水などの栽培環境にも気を配ります。

DATA

私の一番好きな食べ方は、もちろん生ですけれどね！

野菜ソムリエ生産者 室谷さんに聞いた

キャベツの豆知識



- キャベツの千切りを長時間水にさらすのはNG。水溶性ビタミンC・Uが抜けてしまうので、氷水に1分くらいでOK。(ちなみに室谷さんは、千切りにする前に葉を軽く水洗いするだけ)
- ポトフやロールキャベツもおすすめ。じっくり煮込むと甘味UP。栄養分が溶け込んだスープと一緒に！
- 脂溶性ビタミンA・E・D含有。油との相性がいいので、油炒めもGood。



「野菜ソムリエコミュニティあきた チーム県南」の仲間と。

■お問い合わせ先
JA秋田おばこ
営農経済部園芸課
TEL.0187-86-0885
<http://www.ja-obako.or.jp>