

あなたの新聞

安田町東島で葉わさびの収穫体験

4月23日、高知大学農学部生8名が中芸地区葉わさび同好会会長・中島瑞夫さんのハウスで葉わさびの収穫を体験しました。大人数での収穫作業で農家さんのつながりを知り、中芸集出荷場で食品の流通の仕組みを学びました。

また、今回初めて安田町に訪れた2回生にとっても地域の温かさに触れた、忘れられない一日となりました。



葉わさびを収穫するメンバー



JAの岡林さんに葉わさびについて質問

中島農園では、毎年11月に植え付けした葉わさびを4月下旬から収穫し始めるサイクルで栽培しています。短期間で収穫を行うため、農家さん同士でグループを結成し、助け合っているのだそうです。出荷するのは葉わさびの茎の部分で、主にチューブ入りのわさびに加工されて市場に出ています。

地域の温かさと食のおいしさ堪能

簡単でおいしい♪葉わさびの酢漬け

【作り方】

1. 葉わさびを洗って適当な大きさに切る
2. 塩で揉み込む
3. 80℃のお湯にさっとくぐらせる
4. ザルにあげて冷水にさらす
5. 水分を切ってらっきょう酢を加える

一日冷蔵庫で寝かせれば出来上がり (2週間保存可能)



作業後の夕食会では胃袋も心も満たされました

地域の方のご厚意で、軍鶏鍋やアユ飯、チャンバラ貝など豪華な夕食をごちそうになりました。どれも初めて見る、初めて食べるものばかりで何度も歓声が沸き起りました。本当に美味しかったです！また、一日お世話になった地域の方々と、同じご飯を食べながら、笑顔あふれる楽しい時間を過ごせたことが嬉しく、かけがえのない経験になりました。この場をお借りしてお礼申し上げます。ありがとうございました。



岡林さん直伝のレシピ！実はわさびが苦手だけど、漬物にしたらおいしくてびっくり！