



茨城県は、青森県に次いで2番目に生産量を誇るごぼうの名産地。  
そんなごぼうの生産が盛んな茨城県で、30年以上ごぼう作りに励まれている山崎農園の山崎さんにお話をお伺いしました！



山崎さんのごぼうは、柔らかくて香りがよく、とても甘い。なんと、糖度22度を記録したこともあるそうです。バナナの糖度が16～20度と言われているので、いかに甘いかが分かります。そんな極上のごぼう作りに対する思いをお聞きしました。

「ごぼうは土づくりが肝心で、いかにごぼうにストレスをかけず育てるかが重要。畑づくりから大切にしています。」

土の質、畑の立地、種をまくタイミングなど、ひとつひとつにこだわりをもつ山崎さん。土は1m40cmの棒がすっと入るほど柔らかく、ふかふかです。

このような環境の中で、のびのびと育ったごぼうは10月頃から収穫が始まります。



青々としたごぼうの葉



ごぼうの収穫の様子

できるだけ農薬を使わず安心・安全にもこだわっています。

山崎さんの愛情がたっぷり詰まったおいしいごぼうは、筑波給食センター、大穂給食センター、荖崎給食センターの給食に登場します。お楽しみに！