

食育ソムリエコーナー

☆☆☆☆☆ にんじんの旬はいつ？ ☆☆☆☆☆

しょいか〜ご習志野店食育ソムリエ：内海喜代子

初めまして、昨年5月に第12期食育ソムリエの認定をいただきました内海です。

『食は命！生きる力！！』そこに携わっているのが農家である生産者です。

生産者の気持ちをお客様へ、お客様の気持ちを生産者へ伝えられるように活動していきます。

しょいか〜ごには『旬』の野菜、果物がたくさん、たくさん並んでいます。

今が旬といえば…にんじん！にんじん！！にんじん！！

にんじんは涼しい気候の下で、甘く、柔らかく育つ野菜です。

周年出回っていますが、**2月の露地栽培にんじん**と**5、6月の新にんじん**が特に格別です。

千葉県は北海道に次ぐ人参の大産地（春夏と冬の両方の産地）

人参生産量第2位（千葉県習志野地区はにんじんの大産地）

春夏にんじん（5〜7月）は、徳島県や千葉県が中心

冬にんじん（11〜3月）は、千葉県や愛知県が中心

☆『5〜7月、幕張地区；習志野地区は春夏にんじんの最盛期』☆

今、武石インターそばの「JA 千葉みらい幕張支店」の周り是一片にんじん畑です。

灼熱の炎天下、午後2時を過ぎると一斉にあちらこちらで収穫作業が始まります。

生産者の方々は脱水症状、熱中症、日射病などと闘いながら日々収穫作業です。（涙…涙）

収穫されたにんじんは夜な夜な、きれいに洗われ、選別機で選別され、明け方には箱に詰められ、

『箱入り娘！』となり、市場へ出荷されます。

中には、『箱入り娘！』にならず、しょいか〜ごのお店に『袋入り息子！？』として販売されるにんじんもあります。ということは、しょいか〜ごに来店のお客様は『最速』で『袋入り息子！？』をゲットできるわけです！

『箱入り娘！』の中には、「JA 千葉みらいにんじんジュース」に変身して、しょいか〜ごのお店に陳列されます。

「JA 千葉みらいにんじんジュース」

『東部・土気産にんじん100%』**黄緑缶**

（春先からお店に並ぶジュースは冬にんじんで製造の黄緑缶）

『習志野・幕張産にんじん100%』**黄色缶**

（秋からお店に並ぶジュースは春夏にんじんで製造の黄色缶）

栄養成分表示を見ると、多少成分量が異なります。

味に違いがあるのかも！？

飲み比べてみませんか！！

