

ブロッコリー



福岡市の温暖な気候で、 こんもり立派な「ブロッコリー」が生育

旬 1月、2月、3月、11月、12月

生産地 福岡市早良区、西区

福岡県下で栽培が盛んなブロッコリーですが、実は福岡市内でも比較的生産量が多い野菜の一つで、主に早良区と西区で水田の裏作として栽培しています。現在、22人の農家が加入するJA福岡市ブロッコリー部会では、作付面積は11ヘクタール、1シーズンの生産量はおよそ100トンに及びます。出荷期間は、11月上旬～3月中旬で、1～2月に出荷のピークを迎えます。その大半が福岡都市圏で消費され、福岡市内の公立小学校の給食でも使用されています。

福岡市でブロッコリーを生産する高宮太さんは、「7月下旬に種をまき、1ヵ月間の育苗期間を経て畑に苗を植えた後、11月上旬に収穫、これが福岡市エリアで初物のブロッコリーとなります。3月中旬まで安定的に出荷ができるように品種が異なるブロッコリーを順次栽培しています。ブロッコリーは比較的暑さ・寒さに強い野菜ではありますが、極端に寒いと生育は遅くなり、花蕾（からい）と呼ばれるつぼみの部分が大きくなりません。その点、福岡市内は温暖な気候なので、ブロッコリーの栽培には適しているんです」と教えてくれました。

全国的に見れば福岡市内のブロッコリー生産量は決して多くないものの、消費地に近く収穫してすぐ出荷となるため、鮮度が良いのが魅力です。

福岡市産のブロッコリーは花蕾がしっかりと詰まっていて、茎も太く立派！そのまま茹でて、塩やマヨネーズを付けて食べるのももちろんおいしいのですが、生産者さんならではの食べ方はないか、聞いてみました。「特段変わった調理法ではないですが、私は一度レンジで軽く温めて、イカと一緒に醤油とバターで炒めて食べるのが好き。調理の幅は広いので、いろいろな料理にアレンジして楽しんでいただきたいですね」と高宮さんは話してくれました。

3月中旬まで旬が続くブロッコリー。全体的に緑色が濃く、花蕾の形がこんもり丸みを帯び、ギュッと詰まっているものを選ぶのがおすすめです。福岡市産のブロッコリーはJA福岡市が運営する直売所「博多じょうもんさん市場」などで購入できるので、ぜひ一度お試しください。

