



①広大な高原キャベツ畑 ②生産者の清水さんご夫妻
③生産者の山崎さん ④生産者の佐藤さん
⑤真空予冷庫

水管理、除草、消毒には細心の注意を

そして、収穫適期に収穫！

夏 冷涼なる浅間山麓から 届く美味なるキャベツ

夏でも涼しい環境によりみずみずしく、昼夜の寒暖差により甘く、ミネラルに富んだ水はけの良い土壌のおかげでやわらかく育つ高原キャベツ。

4月ごろに植え付けを始め、6月下旬から順次収穫が行われます。その間、水管理、除草作業、消毒は欠かせませんが、除草剤や消毒については使用量に細心の注意を払い、減らせるものは減らすなどの努力をしています。

収穫時期は、午前中に収穫したキャベツを午後1時ごろまでに集荷場に運び2時ごろから真空予冷にかけ、3時ごろから晩冷蔵庫に保管します。翌朝は午前10時ごろに出庫してトラックに積載、午後1時～3時には東京都生協のセットセンターに到着します。

品種は、作付けから収穫までの気候や畑の特性に合わせて選定しています。7月ごろは春先の寒い時期を乗り越えた葉肉がやわらかく食味の良い「初恋」が多く、8月ごろは「愛輝」、9月ごろには病害虫に強く、厳しい気候になっても巻きがしっかりとっていておいしい「青琳」と、収穫適期が長いので、気候条件で作柄が前後した場合でも良い状態のキャベツをお届けできます。

「時期に合わせた品種選び、そして、収穫適期に収穫を大切にしていることが、おいしさや味に反映されていると自負しています」
(北軽井沢産直の会 会長 小林三男)

全てはおいしい高原キャベツのために

高原特有の環境が
このおいしさを育てました



今後も良い野菜をお届けします！

「これからも良品を作り、組合員の皆さんに良い物を食べていただきたいと思っています。また、北軽井沢にはキャベツだけでなく、レタス類やとうもろこし、ズッキーニなど、魅力的な商品がたくさんありますので、よろしくお願ひいたします！」
(北軽井沢産直の会、生産者一同)



今月の
産地

北軽井沢産直の会

おいしい高原野菜の産地「北軽井沢産直の会」

北軽井沢産直の会は、群馬県北西部・浅間山麓の標高900mから1,200mに位置する広大な高原地域にあります。緑に囲まれた風光明媚な地域で、夏でも冷涼な気候と昼夜の寒暖差を生かして、おいしい高原野菜を作っています。

同会と東都生協との産直がスタートして、はや35年。産地では厳しい農業基準に沿った栽培、土づくりについて試行錯誤を続けながら、安全・安心な野菜を届けるために頑張っています。現在は新型コロナウイルス感染症の影響で休止中ですが、組合員との産地交流や、東都生協の職員を招いての収穫体験など、さまざまな交流活動も盛んに行われてきました。

土づくりから、収穫後の鮮度までこだわっています

北軽井沢産直の会は、火山灰質の黒ボク土*の土壌に堆肥を中心とした土づくりを行い、高い地力を持った畑で作物を育てています。化学肥料や化学合成農薬を減らす取り組みにも熱心で、なるべく自然のままに生産することを心掛けています。また、JAの野菜集荷施設には真空予冷施設がありますが、ここで真空予冷して芯温を5℃にしてから冷蔵庫へ入れるなど、収穫後の鮮度についても大変こだわっています。

*黒ボク土：火山灰と腐植で構成され、有機物が多く高原野菜栽培に適している

冬の厳寒期は、翌年に向けた研鑽を

「降雪量が多く、冬場は氷点下になる産地なので、畑での生産や作業は困難になります。この時期は生産について振り返り、次年に向けた学習などを行ったり、別の地域に働きに行く人もいます。生産者によって多少違いはありますが、翌年に向けた作業や取り組みは欠かしません。みんな『安全・安心は当たり前、お客さまの喜ぶ笑顔を見てみたい!』をスローガンに、それぞれの技術の研鑽に励んでいます」(キャベツ部会代表 下田繁一さん)

北軽井沢産直の会



みずみずしく、
甘く、
やわらかい



高原キャベツ

参考価格：198円(税込213円)
企画：6月5回