



有限会社
安井ファーム
(白山市)



安井ファームさんに聞いた ブロッコリーの豆知識

保存はチルド室で | 野菜だけと野菜室じゃない! |

ブロッコリーの適切な保存温度は0℃です。収穫後も呼吸をしているので野菜室(5℃程度)では温度が高く、呼吸量や老化ホルモンが増加します。

すぐに
使わないときは
ゆでて冷蔵または
冷凍しよう

畑では出荷に適した株を
探し、その場で葉を
切り落としながら収穫▶

ゆでるorレンジ

塩ゆで2分

レンジで600W2分



アントシアニンが水に
溶け出し鮮やかな緑色に



ゆでたものに比べて
色や栄養素が残りやすい

水にさらすのはNG!

ゆでたブロッコリーを水にさらすと、縮んだブロッコリーが水を吸って水っぽくなってしまいます。



冷まし方
早く
冷めたい場合は、
ポリ袋越しに
流水や氷水に
当てます

茎の皮むきはレンジで! |

茎も食べられる!?

太い茎はポリ袋に入れてレンジ(600W)で1分半かけると、厚い皮がくるとむけます。



はがしていく感覚...
クセになります!

スライスして酢じょうゆで
食べるとおいしいですよ!
皮やわきの枝も、細かく刻めば
ぎょうざの具になります

ブロッコリーは
全部食べられて
環境にも
良いんだ!

安井ファームさんの
ツイッターやフェイスブックには
ブロッコリーの豆知識が
いっぱい!

ブロッコリーを使ったレシピは7・8ページにあるよ!

若い社員が集まり、 広げるブロッコリー栽培

安井さんのブロッコリー
(次回3月4回)じわもーる
225円(税込)

安井ファームは、県産ブロッコリーの約3割を担い、1日約2万株以上を収穫することもある有限会社。世界基準の農業認証「GLOBAL G.A.P.」の取得や内閣総理大臣賞(令和元年度農林水産祭)受賞など注目されています。ブロッコリーの生産と若い社員によって育まれる社風について聞きました。

石川県でのブロッコリー栽培

有限会社を設立したのは20年前。米作りからブロッコリー栽培に大きく転換したのがこの頃です。実は、ブロッコリーは地中海原産で雨や雪に弱く、日照時間の短い北陸での栽培は適しているわけではありません。シートを張って寒さを防いだり、水はけを良くするために畝を高くしたり工夫を重ねて栽培しています。

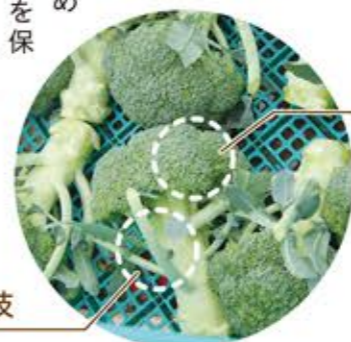
ブロッコリーは種を植えてから約90〜120日で成長します。越冬作、春作、秋冬作の3作を、白山市や河北潟干拓地の水田、大豆や大麦の畑を活用して栽培しています。

鮮度を大切に

花蕾の周りの枝を残して収穫することで、茎だけでなく枝からも収穫後の呼吸に使う養分を吸収できま

す。収穫後の代謝を止めてブロッコリーの鮮度を保つには0℃で保管するのが理想。0℃の冷蔵庫で十分温度を下げてから出荷することで新鮮さを保ちます。

市場へは保冷箱に氷詰めで出荷しますが、生協向けのものはお荷から納品まで冷蔵で管理できるため、コンテナを使用します。何度でも使用できるので資



花蕾

枝

枝を残して収穫



市場へは保冷箱で出荷

出荷前に冷蔵庫で
温度を下げます。
生協への出荷は
このコンテナで



対話で育まれる社員を 大切に作る社風

農業は若い人に敬遠されると思いがちですが、安井ファームの平均年齢は37歳。農家出身でない社員が多いとのこと。若い社員が定着する理由を尋ねると「何でも話し合いながらできる会社だから」と選果営業部の畑中さん。例えば、「日曜日は休日にした」という意見が出たときには、代表からは「では休むためにはどうしたら良いのかを考えよう」という対話になっていくそうです。広報担当の土田さんは「私は入社1年目に体を壊してしまい現場に出られなくなったのですが、代表は、退職ではなく何かここでできることがあるのでは、と違ってくださり、農業の魅力に気付いてもらえるような情報発信をやってみたくて考え広報担当になりました。チャンスが与えられ、自分が働く環境があることが魅力です」と話します。発信したSNSが多くの人に目に留まり、いろいろなメディアに取り上げられる中で、情報発信が多くなる人と会話の架け橋になったと言います。



広報担当の土田さん(左)と
選果営業部の畑中さん(右)