

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材、今回は「きゅうり」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは、昨年の宮城県農林産物物品評会で宮城県知事賞（1等）を受賞した寒風澤農園（岩沼市）さんです。

箱の中には形の良い真っ直ぐなきゅうりがずらり。真っ直ぐになるためには湿度が最も重要だそう。ハウスの天窓や幕の開閉、通路に水を張ったりとこまめな管理が必要で、最新の技術も使ってハウス内の温度・湿度をスマホで毎晩チェック。最近は高齢の方でも食べやすいように皮が柔らかい品種を選んでいるとのこと。

モットーは「元気で健康な樹に育てれば、そこから実るきゅうりはおのずと美味しいものになる」（←名言！）。

収穫はまだまだ 11 月上旬まで続きます。新鮮なきゅうりの見分け方はとげがピンと立っていることがポイント！市内の直売所やイトーチェーンなどで販売されていますので、みずみずしいサクッとした食感をお楽しみください。

■問い合わせ先

寒風澤農園 住所：岩沼市南長谷原西 9-1 ※野菜の自動販売機もあります！

TEL：0223-24-5138

※午前中は収穫作業のため、午後のほうが電話がつながりやすいです。

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # 食材王国みやぎ # きゅうり # 宮城県知事賞
みずみずしい

