東奥日報
平成２１年３月１４日（土）夕刊　２面

首都圏発 あおもりNOW

小松菜＋青森リンゴージュース

江戸川区と弘大が共同研究

東京都江戸川区が名産品として力を入れている小松菜と本県産のリンゴを組み合わせたジュース作りが進められている。同区と共同研究している弘前大学は「製品化前の試作品」段階と説明。市販への道のりは長いが、江戸川区の農家は「青森のリンゴと組んだら心強い」と期待を寄せている。

小松菜の由来は、江戸幕府将軍の徳川吉宗が「冬菜」と呼ばれていた葉物を、同区小松川の地名を取って名付けたとされている。同区によると、生産量は三千二百三十トン（二〇〇七年）で、市区町村別では全国二位を誇る。

江戸川区瑞江の住宅街にある農業経営者クラブ会長の石川善一さん（六三）のほ場。栽培総面積約三千平方メートルのハウスのうち、小松菜が半分を占め、年間を通じて七回収穫される。

「東京湾から程よい距離で、潮風が野菜にうまみを与えているので」と胸を張った。

今の時期、収穫しているのは「ひとみ」という品種。成長は遅いが、葉の緑が濃く十一―四月にかけて栽培される。ただ、「ほかの品種よりうまさで劣る」のが欠点だ。

ところが、その小松菜がジュース作りに力を発揮した。弘前大によれば、ふじの甘さと紅玉の酸味を生かした「一定の割合で小松菜を配合した」結果、「ひとみ」が飲みやすかったという。

「味の絡みが一番良いなんて思ってもみなかった。それも青森のリンゴを使ってね」と驚きの様子の石川さん。「ようやく目的にたどり着いたかな。全国で引っ張りだこの商品になってくれれば」。取れたての「ひとみ」を手に妻の婦美子さん（六四）と目を細めた。

農家「人気商品に」

収穫したばかりの小松菜「ひとみ」を手に笑みを浮かべる石川さん夫妻＝東京都江戸川区のほ場

この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。