

ごぼう



1 どうやって作られているの？

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

たね
種まき



しゅうかく
収穫



ごぼうの根は長く土の中に深くはいるので、トレンチャーというきかい機械で土を深くたがや耕して、種をたねまきます。

かくち各地で広く作られています、
しらぬかちょう白糠町では、古くから作られています。



畑の様子

2 どこで売られているの？

8月中頃なかごろから出荷され、くしろ釧路のスーパーなどで販売はんばいされています。8月にしゅうかく収穫された物は、やわ柔らかいことが評判です。

作られている量りょうは多くないので、なかなか見つけることはできないかもしれませんが、さが探してみてください。

3 どうやって食べるの？

食用にしているのは、日本だけのようです。

ごぼうには、しょくもつせんい食物繊維がたっぷり入っていて、おなかの調子を整えてくれます。油と相性あいしょうが良く、よにんじんと一緒にいっしょきんぴらごぼうにして食べたり、ドジョウと一緒に食べるいっしょ柳川鍋やながわなべもおいしいです。



ごぼうの素揚げ



ごぼうのきんぴら

《原産地》（どこからきたの？）

ユーラシア大陸北部・ヨーロッパ・中国といわれ、平安時代に中国から薬草として日本に渡ったとされています。

「産地表示」って何？

スーパーなどへ行って野菜を売っているコーナーを見ると、価格の所に「北海道産」「〇〇県産」「ニュージーランド産」のような表示が書いてあります。

これを「産地表示」といい、販売店には産地表示が義務づけられています。

「釧路産」と表示のある野菜は、釧路でとれた野菜ですが、釧路でとれた野菜でも、「北海道産」としか書かれていないこともあるのが、ちょっと悲しいです。

あなたも「釧路産」を探してみてください。

釧路産野菜のコーナーを作っているお店もあります。➡

