

花の都しずおか

マーガレット

鉢花や切り花などに多用されるマーガレットは世界中で愛されている花の一つ。白色の一輪咲きが一般的だが、黄色やピンク、八重咲きや丁字咲きなどの品種もある。

静岡県は国内屈指のマーガレットの産地だ。切り花の多い伊豆地区に対し、東部地区は鉢花に力を入れている。東部地区で生産者を束ねる静岡県東部花き流通センター農業協同組合のマーガレット部会では、約15品種、年間約50万株を栽培している。出荷は毎年10月から6月。年内に出荷しているのは全国

でも静岡県だけだ。

ラベンダーの香りがする品種「風恋香」

を開発するなど、同部会の栽培技術には定評がある。花のオリビックと呼ばれる「フエンロー国際園芸博覧会（通称フロリアード）」の2012年大会では、4つの品種が金賞に輝いた。同部会長の齊藤学さんは「夏場の育苗とハウスの温度管理がポイントとなります。ただ、成否を分ける親株の選定は経験によるカンが頼りです」と語る。

富士山を背に咲く静岡県のマーガレットは日本各地を明るく彩る。



小ぶりながら強い個性を放つ八重咲きの品種「ファイヤークラッカー」。



明るいピンク色の「ラプリーフレンド」は見ていてだけで元気になる。



出荷の準備をする齊藤さん。フロリアードのキャップが誇らしげだ。



富士山を背に「風恋花」を持つマーガレット部会の部会長・齊藤学さん。



清らかなラベンダーの香りがする「風恋香」。

お問い合わせ／静岡県東部花き流通センター農業協同組合 電話0545-35-4687

【御前崎市】 遠州地鶏一黒しゃも



「このブランドで地元に戻りたい」と語る河守康博さん。



スノコ式の平飼いは単鶏にストレスを与えず、雑菌の繁殖も抑制する。



河守さんの特製飼料。地元天然素材を使用し、環境面などにも配慮している。

3倍にあたる約140日の飼育期間を生産しているのは御前崎市の養鶏家・河守康博さん。飼料米に魚粉などを配合した特製飼料、雑菌対策と適度な運動量を両立する飼育環境、ブロイラーのほぼ

鶏肉のイメージを一新する旨味と食感

軍鶏特有の濃厚な旨味を放ちながら、軍鶏にありがちな硬い繊維質や臭みのない「遠州地鶏一黒しゃも」。プリッとした食感の後に溢れ出てくるコクのある風味は一口で一般的な鶏肉のイメージを一新させる。

ど、手間と工夫をこらして最上級の肉質を生み出している。特筆すべきは悪臭や雑菌を抑える飼料法を取り入れていること。鶏糞は自家農場で肥料に用い、環境に優しい循環型農業も実践している。通年出荷される「遠州地鶏一黒しゃも」はどんな食べ方にしても豊潤な風味が楽しめる。「調理法や料理ジャンルを問わない」と料理人も絶賛。御前崎のブランドとして県内外から注目を集めている。



静岡の食しずおか食セレクション

静岡県の国内外に誇りうる価値を備えた食材を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。今号はクセのない濃厚な旨味で知られる「遠州地鶏一黒しゃも」を紹介する。

お問い合わせ／鳥工房かわもり 静岡県御前崎市佐倉2522-4 電話：0537-86-2538