

～市場関係者の厳しい目で審査～

惚ろにがうり統一目揃会議

「惚ろにがうり」の主な出荷先となる6カ所の市場関係者と茨城県・古河市・JA茨城むつみ・市内農家で行う統一目揃会議。茨城県の青果物銘柄産地指定としてのブランドの品質を落とさないよう、市場関係者の厳しい目でその年の出荷基準の確認を行います。

この取り組みが、生産者の意識向上につながり、高品質なニガウリを出荷し続ける原動力になっています。青果の取り扱い規模が日本一の東京中央卸売市場大田市場のほか、多くの青果市場で「苦みが柔らかく、肉厚で形がきれい」と、高い評価を得ています。



岡村 英則

東京青果株式会社 野菜第4事業部係長。
東京中央卸売市場大田市場で青果物や加工品の受託販売・購入販売を行う。

～フードアナリストが惚れるマイルドな苦み～

藤原浩氏が語る

「惚ろにがうり」の魅力

暑い夏を乗り越えるためにカラダが必要とする夏野菜。その一つであるニガウリは苦みが特徴的で、苦手な人も多くいると思います。ただ、古河市の「惚ろにがうり」はそんなニガウリのイメージを覆すような爽やかなほろ苦さとみずみずしさが特徴。土の健康を迫及して、誠実に農業と向き合う生産者の姿勢が豊かな環境と合わさって品質と味に反映されています。

おひたしやツナマヨ和えなどの手軽な料理でも、飛び切りおいしくなるのは、「惚ろにがうり」そのものが良い品質だからこそ。たくさんの太陽を浴び、たくさんの栄養を蓄えたきれいなプロポーションは生産者の努力の賜物。誠実に真っすぐニガウリを思う生産者。そんな味と思いに魅せられて、惚れてしまう。「惚ろにがうり」には品格と奥ゆかしさが存在します。



藤原 浩

食文化研究家。いばらき大使、農林水産省公認「食のオフィシエ」、日本フードアナリスト協会常任理事などを歴任。食をあらゆる角度から体系立てて研究しており、有名百貨店やハイクラスな宿、さまざまなレストランなどのコンサルタントも数多く手掛けている。

ここで買えるぞ！ 「惚ろにがうり」

市内で生産されてもそのほとんどが東京都や宮城県などに出荷されてしまい、市内で買うことが困難な「惚ろにがうり」。古河市が誇る夏野菜を皆さんに食べてもらうため、「道の駅まくらがの里こが」で購入できるようになりました。



◀この旗が目印です

まだまだあります！ 古河市のブランド野菜

ここ惚れにんじん



品種：彩誉
時期：5月～6月
特徴：通常のニンジンよりも甘みが強く、フルーツのような味わい

サニーレタス



品種：マドンナほか
時期：10月～4月
特徴：ボリュームがあり、柔らかいのでサラダに最適