

自分のペースで作業できて、 そのうえ食べやすいのが魅力です

プチヴェールの 栽培について

約8年前からプチヴェールの栽培に取り組んでいます。もともと菊を手がけていて、その資材を利用することができたので、苗の購入代だけで始めることができました。6月に稲の育苗を終えて空いたハウスを活用し、7月からプチヴェールの苗の定植を行います。定植してからはヨトウムシやアブラムシ、軟腐病などの病害虫対策のための防除や温度管理に気をつけており、上から水やりをしたほうが気化熱によって温度が下がりやすいので、育苗の灌水装置を使いながら注意を払っています。冬期間の収穫になるので定植から収穫までに時間がかかりますが、比較的高単価で、冬場の収入確保に繋がっています。

趣味との両立

プチヴェールのいいところは、手間がかからず自分のペースでできること。春から秋は稲作で足腰を鍛え、冬はプチヴェールを手がけながら趣味のスキーを楽しんでいます。農作業のときに中腰の体勢になるのは大変ですが、それがスキーに活かされているのかもしれないですね。

プチヴェールの魅力

プチヴェールは食べ方に迷うかもしれませんが、実は色々な料理に合う食べやすい野菜です。茹でてお好みでドレッシングやわさび醤油で食べてもいいし、天ぷらもおいしいですね。クリームシチューやグラタン、パスタなどに入れると色合いがよく

プチヴェール

ケールと芽キャベツを交配して平成2年に誕生した世界初の「非結球芽キャベツ」。プチヴェールという名前はフランス語で「小さな緑」を意味し、高い栄養価と糖度、彩りのよさが特徴です。当JAからは県内市場をメインに、例年12月から3月まで出荷が続きます。



なりますし、プチヴェールは糖度が高く、味にクセがないので、子どもが喜んで食べてくれますよ。まだまだ可能性がある野菜だと思っているので、ぜひ多くの人に食べてみてほしいと思います。

