



△舩作興農組合は、青森県の西側、白神山地の麓深浦町にあります。舩作興農会は、白神山地と日本海といった自然の恵みを受けながら、「ふかうら雪人参」のほか、大根、大豆などを生産しています。



△舩作興農組合組合長の新岡さん(左)とコープあおもり産直・供給企画担当の川端さん(右)

新岡組合長はとても気さくな方で、冗談を交えながら、「ふかうら雪人参」の特徴などを教えてもらいました。
「とてもおいしい人参なので、普段から台所に立つ組合員のみなさんがどのように使ってくれるか楽しみです。」と語っていました。

「ふかうら雪人参」 収穫の様子



①機械で人参を傷つけないように掘り起こします。積雪が多い時は重機で雪を掘ってから掘り起こすそうです。



②掘り起こした人参を人の手で収穫します。土の上に出てくる人参もありますが、土の中に残っているものもあるので丁寧に探します。



③人参の土を落とし、カゴの中に入れます。



④カゴに入れた人参をフレコンバックに集め、洗浄する施設に運びます。



人参の栄養

β-カロテン 人参には、β-カロテンが色の元になっているくらい、豊富にふくまれています。β-カロテンは強い抗酸化作用や免疫機能を活発する機能があります。また、皮膚や粘膜の健康維持などに必要なビタミンAが体内に足りない時、ビタミンAに変換される栄養素です。



冬の厳しさがはぐくむ甘さ
へなし
舩作興農組合
ふかうら雪人参



畑から見える白神産地



とてもクリーミーな
人参ジュース

今回、コープあおもりの産直産地の舩作興農組合から、甘味を蓄え、おいしい時期を迎える「ふかうら雪人参」についてお伝えします。
「ふかうら雪人参」は、世界遺産白神産地の麓、冬に日本海からの風雪が吹き荒れる深浦町舩作で栽培されています。さかのぼること20年程前に、人参の収穫にでたところ、大雪で畑が埋まっていた。この時人参は雪の下で凍ってしまい駄目かと思われましたが、掘ってみると人参は凍っておらず、甘くなっていることがわかりました。そのおいしさが、全国に広まりました。

通常、人参は種まき後100〜110日で収穫しますが、「ふかうら雪人参」はさらに2か月以上も土の中で熟成させ、冬まで眠らせる事で芯の中まで濃いオレンジ色の綺麗な色に仕上がります。味も甘く、人参特有のえぐみのない人参ができます。新岡組合長によると、「冷やして食べると、おいしさがよりわかりやすい」とのことでした。取材時には、生の人参をジュースにいただきましたが、牛乳が入っているかのようにクリーミーでした。皆さんも、まずはスティックやジュースにして味わってみてください。

雨にも負けず

2022年8月の大雨により植えた「ふかうら雪人参」が流されてしまったことから、植えなおしが行われました。そのため収穫量の見通しが立たない状況でした。舩作興農組合では他の作物も被害にあい、曲がつてしまった大根は、漬物などの加工品として出荷できるかの検討や、それ以外で被害を受けた野菜は堆肥にするなど、次年度の畑の土づくりに活かされればと災害に負けないという強い気持ちで原状復帰が行われました。



大雨により、植えた人参が流されてしまった畑

雪の下から掘る人参

取材に伺ったのは、降雪が本格化する前の12月下旬。1月、2月はさ

ふかうら雪人参

Weekにて
2月4週までご案内予定



詳しい商品情報はWeekの
掲載ページをご覧ください。



らに積雪が多くなりシヨベルカーで雪を掘ってから作業するそうです。
収穫は、機械で掘り起こした人参を、手作業で収穫します。収穫された人参は土を落とすため洗浄したあと、出荷されます。
(作業の様子は紙面左に掲載)
雨にも負けず、おいしく育った「ふかうら雪人参」を是非食べてみてください。