

九十九里浜の恵み

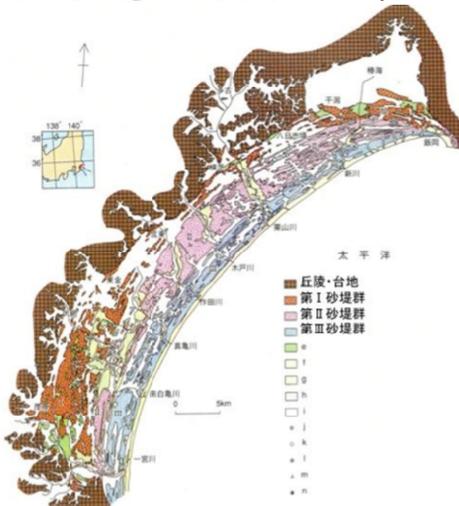
九十九里浜と聞けば、どうしてもタイやイワシなど海の恵みを思い浮かべますが、白子町を含む沿岸の町村は海産物だけでなく、陸の恵みにも長けています。有名な特産野菜とえば、タマネギとトマトなどがあり、いずれも砂地が多いこの地域で発達した作物です。

白子町のたまねぎは、主に4月下旬から5月まで春先だけの限られた時期が収穫期で、柔らかくみずみずしく甘みがあるのが特徴です。玉ねぎは白子町では「ふるさと納税」の返礼品にも選ばれているほどです。5月中には収穫体験ができ、今年は5月21日(日)に「白子たまねぎ祭り」が開催され、食品や特産品の販売も行われるそうです。また、隣の長生村では、村名の読み方を変えて「ながいき玉ねぎ」と呼んでいます。一方、白子町のトマトは、年間を通して温暖な気候と水はけの良い砂質土壌を活かして通年栽培されています。すべての圃場に暖房施設が備えられ、水耕によるハウス栽培が主流です。「白子トマト」は、ミネラル分が豊富な土壌で、赤色が濃く甘みのあるのが特徴です。

因みに、植物名としては「タマネギ」「キュウリ」のようにカタカナを用い、収穫されたもの(農業統計)では「たまねぎ」「きゅうり」と平仮名を使うのが慣例です。「トマト」「キャベツ」など近代以降の外来作物の場合は、いずれもカタカナ書きとしています。

もちろん、それ以上に合宿での新入生たちの成長の方が大きな収穫であることに違いはありませんね。

石飛 一吉



九十九里浜の浜堤 森脇 孝弘(1979)



JA 長生のホームページより