

藍住町のにんじん



藍住町は春にんじんの生産量が日本一です。
そのことは、全国でもたいへんよく知られています。
私たちは、藍住のにんじんが送られる場所や歴史、にんじん以外の
野菜よりにんじんの作られるりょうの方が多く理由を調べてきまし
た。

日本農業賞で金賞！

藍住町のにんじんは、平成2年に金賞をもら
いました。色や形が美しく、あまくてえいよ
うもあるので人気があります。

藍住町のにんじん作り

藍住町では、なるべく農薬を使わないようにする
ためにたいひや肥料用の草をすきこんで土作をし
ます。
秋の終わりに種をまいて、4月ごろにしゅうかく
し、しゅっかします。ほかの地方ではあまりとれ
ない時期なので高く売ることができます。

藍住のにんじんの歴史

明治時代の藍住は、葉藍作りがさかんだったそう
です。
昭和中期には、つけもの用大根がさかんでした。
昭和中期を過ぎると昭和50年代になり、洋
にんじん作りがさかんになりました。技術を積み
重ねてきた先人が苦勞に苦勞を積み重ねた結果、
今があると言われています。



藍住のにんじんが送られる 場所

特に洋にんじんが送られる場所です。

広島・岡山・愛知・東京・福島・千葉・香川・
大阪・
和歌山・奈良・長野・石川・静岡・福島・岩
手・埼玉・
三重・におくられます。



春にんじん生産量日本一！

藍住町は、春にんじんの生産量が日本一です。
藍住町は、冬もあまり寒くなく、土地も土と
すなとねん土がちょうどよくまじっているの
で、にんじん作りにてきしているのです。

野菜園芸地帯

藍住町は、何の野菜を作っても日
本一と言われます。
野菜園芸地帯としても注目されて
きました。
野菜園芸地帯とは、何をしても日
本一ということです。
野菜の町とも言われるそうです。

藍住のにんじん

こんな藍住のにんじんを食べると
元気が出そう、と思わせたにんじ
んだそうです。もちろんそれは、
阿波ものと言うべきだそうです。