

# に ら



科名	特 性
ネギ科	<p>ネギ属の一種で多年草の緑黄色野菜。</p> <p>栄養価が高く、スタミナが付く食材として利用されている。ベータカロチンやビタミンA、C、カルシウム、リン、鉄などのミネラルに富み、代謝機能、免疫機能を高め、疲労回復に役立つ。</p> <p>中華料理ではレバーと炒め合わせたレバニラ炒めや餃子の具、春巻き、ニラの卵とじなどがある。</p>

品種：タフボーイ、ミラクルグリーンベルト

## 生産者紹介



吉永さんは、家族2名（本人、妻）でにらや葉たばこを栽培されています。

これからも、にらを安心して食べてもらえるよう、まごころを込めて育てていく事を目標としておられます。

庭先にて（奥さんと本人）

### 吉永さんの栽培管理状況



# 作業風景と作物の生育状況



取材させて頂くハウスです。

月日

作業風景（作業部屋にて）

12月  
初旬



収穫した後に古葉などを取り除きます。



きれいになったら手作業で揃えます。



きれいに揃ったニラです。



結束と、袋詰め作業を一緒に行います。





結束機にかけた後の状態です。



袋詰めが終わると、出荷を待つばかりです。

4月  
中旬

作物の生育状況（ビニールハウス内）



左側が収穫後で、右側はこれから収穫されます。



収穫後の写真です。  
ここから30日程で収穫されます。  
成長するスピードには驚かされます。



順次、収穫されている状況が解ります。

収穫後も順調に成長していきます。



4月  
中旬



収穫を待っている状態です。