

富谷市ではブルーベリーやはちみつ等の特産品を振興しているが、市内農業者はさらなる目玉の農産物を作るべく、ブロッコリーとケールを掛け合わせて作られたアレッタの生産に力を入れている。

アレッタは苦みが少なく甘みがあり、ビタミンKやカロテンを多く含み栄養価が高い。また、つぼみや葉、茎のすべてが食べられるのも特徴である。

アレッタを栽培している市内農業者は「アレッタは栄養価が高く、ケールのように苦みが強くないため、大人から子供まで美味しく食べられる。おすすめの食べ方は、おひたしやオリーブオイルを使ってソテーにして食べるのがおすすめ。ぜひとも富谷市のアレッタをたくさんの人に食べてもらいたい」と話す。

現在は、市内スーパー等の産直野菜コーナーで販売されている。

【記事提供】 富谷市農業委員会

### 市内のアレッタ畑



### アレッタを収穫中の栽培者

