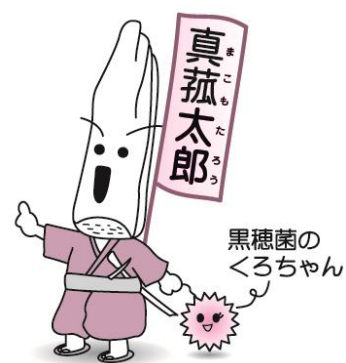


津幡まこも生産組合

津幡町

田んぼでできる新しい野菜



■ 取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
まこも	9月下旬～10月下旬	3.5 t



圃場巡回の様子



収穫作業風景

■セールスポイント

まこもは、淡白な味でくせがなく、ほんのり甘く食物繊維が豊富な野菜です。主に中華料理で利用されますが、どんな料理にも良く合い、特に天ぷら、炒め物等の油料理に最適です。

津幡町では平成10年から中山間地域の特産品として栽培が始まりました。まこもは、登録農薬がほとんどなく、機械化も困難なため、栽培管理や収穫作業にはいろいろな苦労がありますが、その分、手を掛けて、愛情を込めて安心・安全な農産物づくりに取り組んでいます。

代表者 森山 時夫 (もりやま ときお)
 担当者 J A 石川かほく 営農経済部 営農企画課 松井 (まつい)
 連絡先 〒929-0328 津幡町舟橋 253 (J A 石川かほく)
 TEL : 076-288-7555 FAX : 076-288-7660