大塚にんじん（市川三郷町大塚地区）

1　地域の概要・栽培の歴史

　大塚人参は、市川三郷町大塚地区で栽培される長にんじんのブランド名である。この地域では土壌が深くきめ細やかで、石が無い肥沃な土地のことを「のっぷい」と言い、昔から品質の良いにんじんやごぼうなどの根菜類がよく穫れた地域である。

　このにんじんは、以前から栽培されていたが、昭和３０年代に野菜から果樹に転換する農家が増え、また土壌を深く掘り起こさなければならないため労力がかかるため、その頃を境に作付面積が減少してきた。

　しかしながら近年、地域の特産野菜の見直しを行う中で、徐々に栽培面積が増加している。

2　セールスポイント

　栄養分豊富な「のっぷい」に育てられた大塚にんじんは、濃い鮮紅色で独特の風味と甘さがある太くて長いにんじんであり、収穫時には、８０㎝～１２０㎝にもなる。また、通常のにんじんと比べると、カロチンは１．５倍、ビタミンＢ２は３倍、ビタミンＣは２．３倍と栄養豊富である。

3　出荷時期

　　１１月～１２月