

じ ぼ さん ぶ つ 地場産物だより ~ブロッコリー~

メイドイン みやこ プロジェクト

2014年1月 NO.1 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。みなさんがいつも見ている畑でとれた野菜かもしれませんよ~!!

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、食べ物には“旬”といって、いちばんよくとれる、または育つ時期があります。無理なくとれる“旬”の地場産物は味がよくて栄養もたっぷりです。

自然の恵みや生産者の人々に感謝しながらおいしくいただきます。

ふゆ しゅん あじ 冬が旬の味

ビタミンなどの栄養素を多く含む緑黄色野菜の

「ブロッコリー」は、冬が旬です。「ブロッコリー」は、花(つぼみ)を食べる野菜です。ルーツは苦い青汁で知られるケール。キャベツ、白菜、大根などアブラナ科の野菜は親せきのようなものです。

1月に給食用の「ブロッコリー」を届けていただいている生産者の白川さんにお話をうかがいました。



せいさんしゃ とよつ しらかわ ふうふ
生産者 : 豊津 の 白川さんご夫婦

たいへん 大変だったところ

ブロッコリーは水田で栽培しているので、稲を収穫してすぐにブロッコリーの苗を植え付けなければなりません。また、昨年の9月下旬から10月上旬は雨が降らなかったため、枯らさないために水やりを何回も行う必要があり大変でした。

ぶく くふう ブロッコリー作りの工夫

つち 土づくり

たい肥(木くずなどを発酵させたもの)や有機肥料、EM菌など使用して、栄養のある土を作ります。

がいちゅうたいさく 害虫対策

減農薬栽培を行っているため、害虫対策は欠かせません。虫を発見するたび、手作業で取り除きます。

かぶつく 株作り

ブロッコリーの株の茎の大きさはブロッコリーの大きさに比例するので、株作りが重要です。根が多いと土の中の肥料を多く吸収して株が大きくなるため、根を伸ばす特別な肥料を使っています。

しらかわ ばたけ
白川さんのブロッコリー畑は
とってもきれいです!

