

じぼさんぶつ 地場産物だより ~ロマネスコ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2015年1月 NO.3 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や果物をみなさんに食べてもらおうとする取り組みです。みなさんがいつも見ている畑でとれた物かもしれませんよ～！！

豊津地区

ロマネスコ生産研究会

豊津地区では、5年前よりロマネスコの生産が始まりました。現在、ロマネスコを生産している戸数（家の数）は7戸。ロマネスコはとても希少価値の高い野菜で、福岡県内での産地は豊津地区と久留米の2地区しかないそうです。

旬の味

ロマネスコは別名うづまき、カリフロ、サンゴカリフラワーなどと呼ばれています。フロコリーとカリフラワーを掛けあわせて生まれたと言われており、味・食感は両方の良い所をあわせもっています。ビタミンCも豊富に含まれています。

1月19日に給食用としてロマネスコを届けていただく小池さんご一家にお話をうかがいました。

ロマネスコは使える農薬が少なく、できる限り農薬を使用しないように育てなければなりません。霜にも弱く、また、暖かい日が続くと花が咲いてしまうなど気温に左右されるため、収穫に適した時期が非常に短い野菜です。



生産者：小池 末廣さんご一家

小池さんもロマネスコを作りはじめて5年目。生産量も多く、品質のよいロマネスコを作ることので有名です。

【ロマネスコ栽培方法の工夫】

土づくり

栄養豊富な鶏のフンや病気の予防のために石灰などを混ぜて、元気な土を作ります。

肥料

草の丈が最大1m近くにならないと、立派なロマネスコが収穫出来ません。そのため、4回以上肥料をあげ大きく育てます。

収穫

収穫は出荷前日の夜までに終わらせます。1玉1kg近くのものもあり、大変な力仕事です。段ボール箱に丁寧に詰め入れ、主に東京、関西方面に送ります。

