

じぼさんぶつ 地場産物だより ~白菜~

メイドイン みやこ プロジェクト

2018年1月 NO.4 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。

はくさい しゅうかく ようす 白菜の収穫の様子。ひとつひとつ収穫します。



あま しゅん はくさい 甘みたっぷり！旬の白菜

冬の鍋料理や汁物には欠かせない白菜。甘みがあって、くせがないので幅広い料理に使うことができます。白菜は霜にあたると甘みが増すといわれています。

今回は、給食用の「白菜」を届けていただいている生産者の草野さんにお話をうかがってきました。



ひとつひとつがとても大きく、立派な白菜です。中もしっかり黄色いですね。

せいさんしゃ かつやま くさの ひでゆき 生産者： 勝山の草野 秀行さん



くさの しょうがくせい ちゅうがくせい 草野さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

みやこ町のおいしい野菜を食べて、これからの日本をよろしくお祈りします！

くさの はくさい た かた 草野さんおすすめの白菜の食べ方は、「白菜のミルフィーユ鍋」だそうです。今季節の白菜は、だしがいらないうくらい甘いそうです。

はたけ ようす ひだり だん はたけ みぎ ゆき 畑の様子です。左は普段の畑。右は雪が降ったとき(1月12日)



の畑。今みなさんが食べている白菜は、雪に耐えた白菜です。霜にあたると甘くなるといわれる白菜。草野さんの白菜はとっても甘いです。

まん せんこ はくさい う がつ か たね がつ にち たね 1万4千個くらいの白菜を植えているそうです。9月5日に種をまき、9月22日にその種からできた苗を畑に植えたそうです。そして、できた白菜を12月から順々に収穫をしているそうです。白菜は外側の葉(外葉)から巻いていくのですが、その外葉を大きくすることが大きく白菜をつくるコツだそうです。そして、寒さがくる前に肥料をやるのもコツだそうです。一番大変なことは、植えること。ひとつひとつ手で植えていきます。また、収穫も包丁を使ってひとつひとつとっていきます。

くさの にちまいにちやす はたけ い はたけ ようす み やさい かんり 草野さんは、365日毎日休まず畑に行き、畑の様子を見るなど、野菜の管理をしているそうです。手間ひまかけて、愛情をかけることが、草野さんのおいしい野菜作りの基本となっているようです。愛情たっぷりの白菜を、感謝していただきましょう♡