

じばさんぶつ 地場産物だより ~甘キャベツ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2018年11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をみなさんに食べてもらおうとする取組です。

あま あま あき 甘い甘い秋キャベツ

あま けいちく甘キャベツ

1年中食べられるキャベツですが、収穫する時期によってそれぞれ特徴があります。その中でも、秋に京築地区でとれるキャベツはととも甘く、「けいちく甘キャベツ」といわれています。

今回は、給食用の「甘キャベツ」を届けていただいている生産者の桃井さんにお話をうかがってきました。



せいさんしゃ さいがわ ももい としお
生産者： 犀川の 桃井 俊雄さん



そとば 外葉におおわれ
ている甘キャベツ
を取り出すときれ
いな黄緑色。さら
に切ってみると、甘
キャベツの中には
くわきの層がたっ
ぷり。これがやわら
くてシャキッとし
た甘キャベツの食
感の特徴です。

ももい しょうがくせい ちゅうがくせい
桃井さんから小学生や中学生の
みなさんへのメッセージ

あんしんあんぜん やさい
安心安全な野菜を

食べてください!

はたけ ようす
畑の様子です。40メートルくらいの長さのうねです。



あま 甘キャベツの特徴は、キャベツの外葉がたっていることだそう。普通のキャベツは、外葉がねているそう。



ももい さいがわ まえ あま
桃井さんは、犀川B&Gセンターの前で甘キャベツをつくられています。桃井さんのキャベツ畑では、約3000個の甘キャベツを植えているそうです。8月25日に苗を植え、11月ごろから収穫するそうです。おいしいキャベツをつくるコツは、肥料をちょうどよい時期にあげること。桃井さんは野菜作りにこだわりがあり、化学肥料などは使わず有機肥料を使ったり、土づくりには米ぬかを使ったりするなど、安心安全な野菜作りをされています。また、水やりも大変な作業のひとつです。夏の暑い時期に苗を植えるので、しっかりと水やりをしないとイケないそうです。そして暑い時期には、虫がたくさんいたり、キャベツが病気に罹ったりと大変なことが多いそうです。

なえう しゅうかく て さぎょう あま ももい てま
苗植えから収穫までひとつひとつ手作業でつくられた甘キャベツ。桃井さんの手間ひまかけて育ててくださった甘キャベツを、感謝していただきましょう。