

じ ぼ 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
2019年10月 NO.2 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。

甘キャベツのシャキシャキのひみつは、中の空気の層。春キャベツのようなやわらかい食感とシャキシャキとした食感をあわせ持っています。



今年も「けいちく甘キャベツ」の季節がやってきました!

秋に京築地区でとれるキャベツはとて
く、「けいちく甘キャベツ」といわれています。
けいちく甘キャベツも今年で3年目を迎え、
京築の秋の味といってもいいキャベツとなり
ました。

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富永さんにお話をうかがってきました。



生産者： 豊津光富の 富永 美由紀さん



富永さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
おいしい野菜をいっぱい食べてください!!

富永さんおすすめの甘キャベツの食べ方は、「ざく切りにして塩とオリーブオイルをかけて食べる」だそうです。



畑の様子です。たくさん甘キャベツが植えられています。

甘キャベツは外葉におおわれています。今年はモンシロチョウもたくさん飛んできて甘キャベツの葉っぱを食べにきています。



富永さんの甘キャベツ畑は節丸小学校の近くにあり、約1000個ほどの甘キャベツが植えてあります。7月24日に植え、10月初旬から収穫が始まっているとのこと。今年雨降る日が続いたり、降らない日が続いたり、生育途中に甘キャベツが病気になることもあったそうです。そして、今年台風も多く、天候に左右される甘キャベツづくり。しかし、富永さんの畑には立派な甘キャベツができていました。立派な甘キャベツをつくるコツは、野菜に大きくなってほしいという、愛情をこめて作ること。富永さんの愛情たっぷりの甘キャベツは暑い暑い夏を過ごし、涼しくなる秋までしっかり成長していました。

富永さんの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♡