## じょうんぶつ なまな 地場産物だより ~菜花~

メイドイン みやこ プロジェクト 2020年2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。 葉花は、全国的に栽培を行っている地域が 少ない野菜です。スーパーなどでは、「博多菜 花・おいしい菜」として販売されています。 新鮮なものがおいしいので、しおれてないも

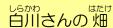


のや、<sup>全</sup>がや わらかいもの がおいしいそ うです。

## ほのかな苦みを感じる旬の菜花

葉花は菜の花の一種で、新芽を食べる緑黄色野菜です。カロテン、ビタミンCなどのビタミン類やカルシウム、鉄などのミネラル類を多くふくんでいます。独特のほろ苦さ、香りと彩りが特徴の菜花は、冬から早春までがしています。

今回は、給食用の「菜 会回は、給食用の「菜 だ」を届けていただいている生産者の白川さんご夫婦 にお話をうかがってきま した。





生のまれて、とよっかみさか しらかわひでき ひろこ 生産者:豊津上坂の白川秀樹さん・弘子さん



しらかわ 白川さんから 小 学生や 中 学生の みなさんへのメッセージ しんせん やさい

## 、た 食べてください!!





収穫している様子 です。小さな包丁で ひとつひとつ収穫し ます。

収穫後は、菜花の芯の太さをそろえます。菜花は、切ったところにまた菜花が生えてきます。ひとつの株から4~5回収穫できるそうです。



白川さんの畑は蔵川沿いにあり、約600株ほどの菜花が植えてあります。9 月に植え、11月下旬ごろから収穫が始まり、3月くらいまで収穫できるそうです。今年は暖かい日が続き、アブラムシがたくさん発生して大変だったそうです。おいしい菜花をつくるコツは、肥料をしっかりあげること。白川さんの菜花畑にはマルチに切れ自を入れ、肥料がしっかり行き届くようにされていました。また、寒いときは収穫がとても大変で、ひとつひとつ手作業でとり、体中が冷たくなってしまうので収穫には根性も必要と言われていました。収穫した後は、太さや大きさをそろえるそうです。白川さんは本当に楽しそうに野菜の話をされていました。白川さんの育ててくださった菜花を、感謝していただきましょう♥