

地場産食材が給食に登場！

2月の給食でも、上里町の環境にやさしい農業推進協議会から白菜をいただきましたが、3月もいただけることとなりました。この白菜は地元の農家の方が、低農薬にこだわり収穫の2か月前から農薬を使わずに作られた、安心でおいしい「上里の白菜」です。

農家さんに聞きました！

上里町で白菜を作っている塚本さん。
塚本さんの畑では、「黄味 85」という品種の白菜を育てているそうです。この白菜は外の葉は緑色ですが、割ってみると芯は黄色なのが特徴です。このように中が黄色い白菜を黄芯系といいます。



「葉が巻いてきて身がしまってきたら、葉が開いてしまわないように一つ一つ丁寧にひもでしばるんです。」と話してくれました。実はこの作業がとても大変！低い位置にある白菜に、ひもを丁寧にかけてはしばる、かけてはしばるの繰り返し。塚本さんの畑では、約1万個の白菜を育てているのですが、大人が4人でしばって丸一日かかってしまうそうです。

「12月の白菜は、甘みを示す糖度が5前後なんです。でも年が明け、寒さが厳しくなり、霜が降り始めて白菜が凍ることで、糖度が8くらいまで高くなるんです。甘みがますと、よりおいしくなるんですよ。しかし、中にまで霜が降りてしまうと白菜が傷んでしまう。それを防ぐために、ひもでしばって中に霜が降りるのを防ぐんです。」

一つ一つ白菜をひもでしばる作業。とても大変ですが、おいしい白菜を作るためには欠かせない作業なんですね。

そして、塚本さんが作ってくれた白菜を給食センターまで運んでくださるJA埼玉ひびきのの角谷さん。生産者の方、JAひびきのの方、たくさんの人々の協力のおかげで、給食に登場する地元の白菜。この白菜を、給食センターでおいしく調理します！



《生産者の塚本さん》



《JA埼玉ひびきのの角谷さん》