

地場産食材が給食に登場！

6月の給食には、本庄市藤田地区の農家さんが育ててくれた「いぼなしきゅうり」が登場します。

農家さんに聞きました！

藤田地区できゅうりを作っている久米さん。

久米さんのハウスでは、「いぼなしきゅうり」の「フリーダム」という品種を育てているそうです。ハウスにはその名のとおり、きゅうり独特のいぼがまったくない、つるつるとしたきゅうりがたくさんなっていました。久米さんは「いぼなしきゅうりは普通のきゅうりよりも雑菌が少なく、加工に向いているのです。3月のはじめに苗を植えて、4月ごろから7月まで収穫ができますが、他のきゅうりと比べて、枝がたくさん出るので、その枝をつむのが大変なんですよ。」と話してくれました。その気になる味についても、「食べ比べるとわかるんですが、普通のきゅうりよりも、ほのかに甘みがあるんですよ」と優しい笑顔で答えてくれました。また、水分が蒸散しにくいので、日持ちもするそうです。



久米さんは1000坪もあるハウスを4人で管理しているそうです。多いときには1日に500kgも収穫、出荷するそうです。「今年は天候や気温がコロコロ変わるから、ハウスの管理や病気にならないように気をつかいました。でも、収穫しながらきゅうりをかじっておいしいと、とても嬉しくなります。」

農家さんが愛情たっぷりに育ててくれた「いぼなしきゅうり」。6月の給食にサラダで登場します！



《久米さん》



《収穫の様子》

本庄上里学校給食センター