

# 給食の地場産物

給食では、小松菜サラダやみそ汁、おひたしなどに上里町で育った小松菜が登場します。私たちのためにおいしい小松菜を育てている岩田さんにインタビューしてきました。



## <小松菜の成長のようす>



種まきから収穫までは  
夏場で25日、冬場は  
60日もかかります。



ビニールハウスの中で育てられている小松菜。基本的に農薬を使わずに栽培しているので、虫がつかないようにするのは、とても大変だそうです。収穫は一株一株、カマで刈り取ります。

《生産者の岩田昌洋さん》



新鮮な小松菜は、生でもおいしく食べられますよ。サラダやお浸しなど、シンプルな料理の方がおいしさが分かります。心を込めて作った小松菜をたくさん食べてくださいね！