

上里の地場産物

～はくさい編～



白菜がおいしい季節になりました！今の季節、給食で登場する白菜は、本庄や上里で収穫されたものです。おいしい白菜を出荷するために、どんな工夫をしているのでしょうか。上里町で白菜を栽培している生産者の相川さんにインタビューしてきました。

畑の白菜は1つ1つ、ひもでしばられています。しわしわの外葉が中の白菜を守ってくれるんです！



※おいしい白菜を育てるために、米ぬかや乾燥鶏糞など、自然の肥料を使って育てています。

種まき：9月

収穫：1月から2月ごろ

白菜の栽培でなんといっても大変なのが、外葉をしばる作業。「霜にあたると甘くなる」と言われる白菜ですが、中まで霜がおりてしまうと、食べられなくなってしまいます。

そのため、1つ1つひもでしばり、中の白菜を守るようにするんです。1列しばるのに、約2時間！！寒い冬空のもと、腰を曲げての作業ですが、とても大切な仕事です。

《生産者の相川 健さん》

上里では、新鮮でおいしい野菜がたくさんとれます。地元の新鮮な野菜を、この地域の子ども達にいっぱい食べてほしいです。大変な作業もありますが、みなさんに食べてもらうために、一生懸命作ります！！



本庄上里学校給食センター