

上里の地場産物

～だいこん編～



冬野菜の代表でもある大根。給食でも、豚汁やけんちん汁、煮物などいろいろな料理で登場しますね。今の季節に給食で使っている大根は、本庄市や上里町で収穫されたものです。大根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。



真冬の大根畑は、立派な葉がおいしげっています。この葉を引き抜くと、すらっと白くのびた大根が登場します！



※大根は寒くなるほど甘くなりますが、葉が風に当たると傷むので、網をかけて寒さから守ります。

種まき：9月のはじめ

収穫：11月から1月ごろ

おいしい大根を作るためには、土作りから始まります。大根は根っこを食べる野菜なので、軽くてさらさらした土が必要です。

相川さんの畑では約 4,600 本の大根を育てています。収穫は1本1本手作業で抜き、洗って出荷します。

《生産者の相川 健さん》

大根などの冬野菜を食べると体が温まります。風邪をひかないように、新鮮な野菜をたくさん食べてくださいね。

煮物やおでん、ふろふき大根などにとおいしいですよ！



本庄上里学校給食センター