

## 「愛知県産乾燥大根葉」の原料産地のご紹介

「豊橋市の名物めしと言えど？」と聞かれて、皆さんはどんな料理を思い浮かべますか。ヤマサちくわ、豊橋カレーうどん、人気沸騰中のお菓子ブラックサンダーといろいろありますが、今回は「菜めし」が主役です。

「菜めし」とは、菜っ葉を炊き込んだごはんの総称をいいます。東三河地区は平坦な畑作地帯で、大根の産地として知られています。そのため、「菜めし」を食す文化が育まれましたが、いつ頃から食べられるようになったかはわかりません。

さて、当財団ではそんな「菜めし」を簡単に作れる「愛知県産乾燥大根葉」の取扱いを平成25年度の3学期から開始しました。産地は愛西市で、契約栽培された大根葉のみを使用した製品に仕上げています。

大根葉(葉大根)は、種まきしてから約40日で収穫できますが、当財団では極力農薬を使用しないという目標で、初春・晩秋に育てたものを使用する方針です。

昨年11月は寒い日が続いたため成長が遅れ、加工用の大根葉を収穫できたのは12月1日でした。当日は、霜が降りるほど寒い一日でしたが、当財団職員も協力し懸命に収穫を行いました。

また、収穫に先駆け11月13日に、愛西市立北河田小学校5年生の2クラスで収穫体験を実施しました。加工用の収穫は鎌を使用しますが、収穫体験ではそのまま葉大根を引っっこ抜いて収穫しました。最初は緊張のためか、子どもたちはこわごわ収穫していましたが慣れてくると楽しみへと気持ちに変化し、夢中になって収穫していました。

収穫された大根葉は、当日の給食でおひたしとして、翌日は汁物の具材として提供され大好評だったそうです。

現在は、数量限定物資ですが通年安定供給をめざして取組を強化中です。また、ご使用いただいた学校及び調理場様からの改善要望も届いていますので、次回製造で反映させる予定です。今後ともよろしくお願ひします。



種まきする生産者



約1ヶ月経った大根葉

(あいち給食だより第214号より)