

「キャベツ入りメンチカツ」の原料産地のご紹介

平成25年3月14日、「キャベツ入りメンチカツ」の原料となるキャベツ産地を視察して来ました。

今回、視察した圃場は田原市にある株式会社安田商店の自社農園です。

愛知県のキャベツ生産は全国で最も古く、明治中期に名古屋市近郊で始まりました。その後、豊川用水の通水を契機として、東三河地域でも生産されるようになりました。現在、この地域は全国有数の大産地になっており、その産出額は全国1位です。(平成22年度)

渥美半島は秋から春までの寒暖の差が大きく、半島特有の北風(からっ風)が吹く気候から、「甘みの載ったおいしい野菜」ができる利点があります。視察当日も風が非常に強く気温も低い日でしたが、繁忙期ということもあり生産者の方々は忙しそうに手を動かしながら、笑顔で作業されていました。

品種は主に「りくと」で露地栽培です。この品種は「冬玉(寒玉)」に分類され、1月～3月頃に収穫されます。冬玉の特徴は、扁平で葉がぎっしりと詰まっていて重みがあり、やや硬めですが甘みがあって非常においしいことです。

特に今年度は、2月の冷え込みと適度な雨量のおかげで最高の品質とのことでした。

当財団の開発物資である「キャベツ入りメンチカツ」は、この時期の冬玉のみを使用しているわけではありません。

安田商店では、自社農園で約10町歩(ナゴヤドーム7個分)、契約栽培で約40町歩(東山動物園ぐらい)の圃場分のキャベツを栽培しています。そのすべてに生産者番号を付け、追跡調査できるよう管理されていました。

今回、当財団が確保したキャベツの量は、8400kg(アジアゾウ2頭分)です。収穫されたキャベツは、製造工場であるヤヨイ食品株式会社(静岡)へ、鮮度を維持したまま産地から直接輸送され、製品化されます。

渥美半島の大地の恵みが育んだキャベツをふんだんに使用した「キャベツ入りメンチカツ」を、ぜひ一度味わってください。



(あいち給食だより第210号より)