



かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

2024. 2. 1

2月号 (No. 12)

生産者さんの畑を見学してきました！(キャベツ)

12月から4月頃にかけて、給食には千代田町小鹿地区で収穫されるキャベツを使っています。ちょうど給食用のキャベツを収穫していると聞き、畑へ行ってみると・・・!!なんと、幅330m 奥行90mあるという畑には、おいしそうなキャベツが一面に育っていました。キャベツを作っている小鹿ファームの馬場豊輝さんにお話を聞いてきました。



○ キャベツが収穫できるようになるまで・・・

まず、8月頃にキャベツの種をまき、苗を育てます。種まきから28日後の9月頃、苗を畑に植えていきます。

成長の早さは品種によって違い、短いもので80日で収穫できる品種から、長いもので160日かかる品種などがあります。4~5か月ほどの間に、順番に収穫して出荷するため、収穫時期の違うキャベツを6種類育てています。龍溪、夢舞台、夢ごろも、銀次郎 などという名前で、どれも味が良い品種ばかりです。

○ 育てている間のお世話

畑に植えて2週間後に1回目の肥料をまきます。キャベツがピンポン玉くらいの大きさになったら、通路に2回目の肥料をまきます。水やりは、自然に降る雨です。なので、雨が降らずに乾燥すると害虫が発生するし、逆に雨が多いと病気になります。

○ 収穫の様子

週に3回、朝8時から12時過ぎまで6人ほどで収穫しています。90mある1列を収穫すると、550玉のキャベツが収穫できます。収穫したキャベツは、コンテナに入れて運び、重さを量って出荷します。見学に行った日は、コンテナ300箱分で3トンを収穫して出荷しました。



○ 主な出荷先

*学校給食に使用する分は、直接調理場に納品してもらっています。

*JAさがに出荷したキャベツは、JAの加工所でせん切りキャベツなどに加工され、セブンイレブンのカット野菜として販売されているそうです。

○ 生産者からのメッセージ

私たちが育てているキャベツは、味が良い品種のキャベツばかりです。神崎市の子どもたちに、安全安心なおいしいキャベツを食べてもらいたいと思い、一生懸命作っています。残さず食べてほしいです。

また、冬のキャベツは霜が降りて甘くなるので、ウインナーやじゃがいも・人参などと一緒に「ポトフ」にして食べるのがおすすめです。汁ごと食べられて、おいしさも栄養も丸ごと摂れます。ぜひ作って食べてみてくださいね。

