



# 高菜漬け作りを見学してきました！

給食で使っている高菜漬けは千代田町の小鹿地区にある「小鹿ファーム」さんのものです。先日、高菜漬け作りを見学させていただきました。

## 高菜漬け作りの工程

1.5 トンの高菜が植えられた畑



### ①高菜を収穫する

畑に植えてある高菜を5kg ずつ計量しながら6人で840kg程度収穫します。



### ②ハウスで1日干す

ハウスで干して水分を飛ばします。



### ④本漬けにする

塩漬けして4日後に本漬けします。本漬けにする樽に塩漬けした高菜を1段敷き詰めたら、うこん・塩・とうがらしを混ぜたものを入れ、また高菜を敷き詰める。この工程を4人で交代しながら繰り返していきます。



### ③塩漬けにする

1日干した高菜を塩漬けにします。

### ⑤冷蔵庫で保存する

漬けたものを密閉し、重りを乗せて半年くらい寝かせたのちに出荷されます。



- 添加物は使われていません。
- 漬物の衛生規範が改正され、それに合った施設で作られています。
- 1回に60kgの樽12樽分を2回に分けて合計720kg作られています。

大量の漬物を作るのは重たいものを抱えたり、中腰で作業したりして大変な作業です。おいしい漬物ができるように心を込めて作られています。

5月15日の神埼食の日の高菜そばろ井に小鹿ファームさんの高菜漬けを使います。作って下さった方の気持ちを考えながら味わって食べましょう。