



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

VERSION5

郡山ブランド野菜「冬甘菜(ふゆかんな)」の生産農家ふじた農園さんに見学に行ってきました!



12月の給食では、郡山ブランド野菜「冬甘菜」を使用します。今回は、冬甘菜を生産している熱海町のふじた農園さんに見学に行き、どのように冬甘菜を育てているのか、生産する上での苦労などを聞いてみました。

郡山ブランド野菜 冬甘菜 ふゆかんな

冬甘菜は、郡山ブランド野菜の1つで、生で食べても甘く、葉がぎゅっとつまったキャベツです。
「冬甘菜」は、寒玉キャベツの寒さに強い特徴と、春系キャベツのやわらかい特徴の両方を組み入れた、「おいしさ」と「甘さ」を追及して作られたキャベツです。
市内の農産物直売所で購入することができ、11月上旬から2月下旬くらいまで出回ります。



当日はあいにくの雨模様でしたが、給食センターの栄養士4人で熱海町に行ってきました。

冬甘菜について、いろいろ教えてください!

せっかくなので食べごろの冬甘菜を収穫してみませんか?

ぜひ!!

外葉をめくって、茎の根本を切りましょう!

うっ! か、かたい!

おおきいのが採れたー!

切れない! むずかしい!!

こんにちは! 藤田です!
熱海町で農業をしています。冬甘菜や御前人参をはじめとした郡山ブランド野菜も育てています。

ここが、冬甘菜の畑です。
この畑だけで、約2000玉の冬甘菜を収穫できます。
今年は生育が遅れていますが、給食で提供する頃には、ちょうど食べごろになりますよ。



赤ちゃんの冬甘菜

これからどんどん大きくなるよ

給食に登場するのをお楽しみに!

触るとパリパリとハリがある! 新鮮だ~♪

藤田さんへ質問!

冬甘菜を育てる際に、大変なことはありますか?
冬甘菜は、一般的なキャベツに比べて糖度が高いため、葉が地面につくとそこから傷んでしまいます。そのため、地面にビニールシートを被せて、葉が傷つかないように保護しています。
中学生のみなさんへ、ひとつお願いします。
おいしく食べてもらえると嬉しいです!