



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

VERSION7

会津地方の名産「雪下キャベツ」を知っていますか？



2月の給食では、福島県産の「雪下キャベツ」を使用します。今回は、雪下キャベツを生産している柳津町の長谷川さんから、どのように雪下キャベツを育てているのか、生産する上での苦労などを聞いてみました。

柳津町ってどんなところ？

柳津町は、日本海に続く只見川と越後山脈に接する山々に囲まれた日本有数の豪雪地帯です。厳しい冬を生き抜くため、春から秋の間に加工した保存食や乾物が有名です。景色がとてもきれいで特に「虚空蔵尊(こくぞうそん)」がとても絶景だそうですよ。地元民である長谷川さんからも「ぜひ、柳津町へ遊びに来てください」とおしゃっている程、魅力的な町です。



柳津公式キャラクター



うとちゃん

1日に113個
泡まんじゅうを
食べます。

こんにちは！長谷川です！
柳津町で「雪下キャベツ」
を作っています。



雪下キャベツ

元々、雪下キャベツは野菜の収穫ができない冬の時期にでも、食料を確保するために考えられた食材保存方法でした。雪の中のキャベツは、寒さから身を守るため、自分が凍らないように繊維の中の糖分を増やし、甘いのが特徴です。

スコップで掘り起こして、キャベツを収穫中！
一個収穫するのに時間もかかりそう☹



大きなキャベツを作るため、キャベツが生育
途中で割れないように土づくり(肥料など)に
こだわり作付けしたんだって！
特に今年は夏の暑さが厳しく、水やりが大変
だったんだって！暑い中の水やり大変そう☹

大きい
キャベツだね！！

＼5kg越え／



除雪機が出勤するレベルの
雪の量！毎年1.3メートル
下のキャベツを掘って収穫
しているぞ。
寒い中収穫してもらって感
謝感激！！

