

夏休み 農園の視察に行ってきました

8月19日、JA主催の「地産地消」食農研修会に参加しました。

前回の碧南の人参とキャベツ農家に続き、豊明のみかんと柿農家、春日井のぶどう農家とサボテン園を視察しました。農園では、暑さと戦いながら、すでに秋の収穫に向けた手入れが始まっていました。



柿・みかん
(豊明 青木果樹園)

農園に入ってびっくりしたのは、木の丈の低さです。農園で働く人のほとんどがお年寄り。丈のある木に実らせると収穫が大変なので、手を伸ばせばもぎ採れる高さに矯正しているそうです。

また、数年前までは考えられなかったことですが、土壌づくりから栽培工程、いっどれだけの農薬を使用したのか、肥料の配合やその原産地まできちんと記録が残されていました。

目には見えない工夫と苦労の上に「食の安全・安心」や「地産地消」が成立しているのです。給食に携わる者として頭が下がる思いで耳を傾けていました。



ウチワサボテン
(春日井 後藤サボテン)

長久手「あぐりん村」で地産地消弁当を食べた後、次の目的地、春日井市の巨峰とサボテン園に向かいました。

春日井市は伊勢湾台風で大きな打撃を受けました。その打撃から立ち直るために以前から栽培してきたサボテンに力を入れた結果、今やサボテン生産地日本一になり、さまざまな食品や料理に使われるようになったそうです。



後藤サボテンでは、サボテンのアイスとおひたしを試食しました。アロエのような食感とさっぱりした味はくせになりそうです。実は、春日井市の学校給食にサボテンを使った献立が登場しています。サボテンスープやサボテンきしめん、肉団子の甘酢かけなど、子どもたちには好評のようです。でも、前日の下ごしらえが大変で、1本1本トゲを抜き、薄い皮をむいてやっと調理ができるまでになるそうです。

瀬戸市の給食にも、幡山地区の野菜を取り入れています

幡山地区の矢正農園で栽培されている野菜を献立に取り入れています。

7月になす、11月にさつまいも、1月に里芋の年3回です。

矢正農園の矢野さんは、新鮮でおいしい地元の野菜を子どもたちに食べさせたいと朝採り野菜を届けてくださっています。今後はもっと使用の回数を増やしていけたらと思っています。

今回の農場見学で、地産地消の裏にさまざまな工夫と苦労があることや、子どもたちに新鮮でおいしい農産物を食べさせたいという生産者の想いを感じることができました。学校給食の地産地消が、子どもたちが地元に向け、食への関心や感謝の心を高めるきっかけになればと思います。