

ち さん ち しょう 地産地消だより



きゃべつん (キャベツ)

やまぐちけんのうさんぶつ
山口県農産物キャラクター

光市立光学校給食センター H23. 6発行

6月に使うキャベツのほとんど全部、光市の三井の高村重信さん
愛子さんご夫婦が育てられたものを使います。
6月6日に、キャベツの収穫の様子を見せていただきました。



小さな種をセルトレーという
苗箱に一粒ずつ植えます。
芽が出たら小さなポットに植
え替え、根がはって少し大き
なったら畑に植えて育てます。



高村さんは、冬キャベツと、今頃出荷する
春キャベツを育てておられます。
畑には約2000個のキャベツが育ってい
ます。
今とれるキャベツは去年の11月に種を
まいて、育てるのに7ヶ月もかかっています。



とても大きいキャベツです。1個の重さが
2kg～3kgもあります。畑に堆肥を
入れ、草取りをし、雨が降らないときには水
やりしてと、愛情をもって育てておられる
様子をお聞きしました。
一生懸命作ってくださったキャベツです。
感謝の気持ちをもっていただきましょう。

農薬を少なくして作っています。おいしいキャベツ
です。しっかり食べてください。



昨日収穫されたキャベツを
JAの方が給食センター
に配達されます。



給食センターで調理します。
大きなキャベツを切っています。



6月7日の給食です。
ゆで野菜にたっぷりキャベツが
入っています。



高村さんの畑にはきゅうりやピーマン、かぼちゃなど夏野菜がたくさん
育っていました。JAに出荷された野菜が光市内のスーパー等でも売られ
ているそうです。地元で作られた新鮮な野菜を見つけてみてください。

高村さんは冬には給食用に
白菜をたくさん出荷されまし
た。
他にもいろいろな野菜を作っ
ておられます。1年間で30
種類くらいになるそうです。