

地場産野菜

園の給食で使用する地場産野菜は、山北町ふるさと直販加工組合(とれたて山ちゃん)から購入しています。生産者の方が採れたての新鮮な農産物を直接納入してくださいます。

山北の美味しい野菜がどのように育てられているのか紹介します。今回は高松地区の渡辺さんの畑におじゃましました。



渡辺さんの畑は高松地区に数カ所あり、広大な敷地にたくさんの種類の野菜を栽培されています。大根、キャベツ、白菜、長ねぎ、ごぼう、かぶなど今が旬の冬野菜が収穫時期を迎えていました。

山の斜面が段々畑になっており、とても日当たりの良い畑です。太陽の光をたっぷり浴びて育った野菜だからこそ、美味しいのですね。

こちらの畑は見晴らしがよく相模湾を望めます。遠くには大島や江ノ島も見えますよ。



これは、何の畑かな？



みずみずしい葉っぱの下には立派に育った大根が姿をのぞかせています。



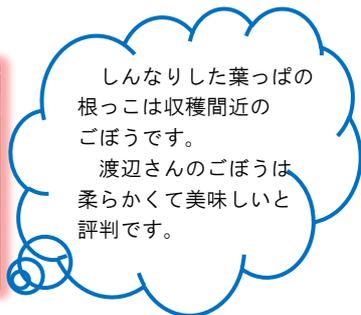
白菜



長ねぎ・葉ねぎ



ごぼう



しんなりした葉っぱの根っこは収穫間近のごぼうです。

渡辺さんのごぼうは柔らかくて美味しいと評判です。



一面キャベツ畑です！



開いた葉が徐々に巻かれて大きくなります。

まだまだ、いろいろな野菜が栽培されていますよ



かぶ(大)



かぶ(中)



かぶ(小)



水菜



ブロッコリー

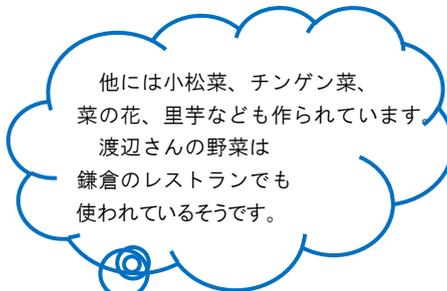


赤かぶ



紅芯大根

(中が赤い大根です)



他には小松菜、チンゲン菜、菜の花、里芋なども作られています。渡辺さんの野菜は鎌倉のレストランでも使われているそうです。



いつも美味しい野菜をありがとうございます。