

とれたて村給食だより

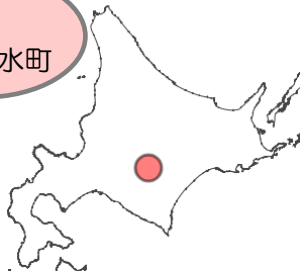
10月



板橋区食育
キャラクター

北海道十勝清水町から にんにくをお届けするっちい！

北海道
十勝清水町



清水町は北海道十勝平野の西部にあり、豊かな大地が育む酪農と畑作の町です。人口の約6倍の牛を飼育していて、年間生乳生産量が14万トンを超え北海道でも有数の酪農地帯です。

また、清水町のブランド牛である十勝若牛をはじめとする肉の町でもあります。畑作物はにんにくが名産であり、毎年10月に「十勝清水にんにく肉祭り」が開催されます。

にんにくができるまで



① 植え付け (9月上旬～10月)



収穫されたにんにくを一粒ずつに分けたものを植えます。

② 間引き (5月)



芽が複数出ると大きくなりませんので間引きをします。

③ とう摘み (6月)

花が咲く部分を手やはさみで切り取るっちい。土の中のにんにくに栄養を多く届け、大きく育てるためだっちい。



④ 収穫 (6月下旬～7月中旬)



収穫できる大きさになったら、掘り出します。根と茎を切って箱に入れます。

⑤ 乾燥 (7月～8月)



倉庫ににんにくの入ったコンテナを積み、約35度の温風を通して乾燥させます。

⑥ 選別・出荷 (8月)



にんにくを大きさごとにわけて出荷します。

生産者の澤山さんからのメッセージ



板橋区中学校の皆さん、はじめまして。今回お届けするにんにくを育てた時期は雪がしっかり積もり、春は暖かく、雨も降っているので、とてもよいにんにくができあがっています。にんにくはそのまま食べることはあまりないかもしれませんが、色々な料理や給食などに使われていると思います。どんな野菜も生産者さんがいないと食べることはできないので、食べる時には“ありがとう”と感謝して食べてくれると嬉しいです。