

本庄の地場産物

～カリフラワーの巻～



給食センターの人気メニュー「花野菜サラダ」に欠かせないカリフラワー。ブロッコリーと同じく、カリフラワーも本庄市でとれたものが登場します！雪のような白さが美しいカリフラワーですが、この白さを作るのは簡単ではないようです。

今回はカリフラワーを栽培している生産者の前原さんにインタビューしてきました。



カリフラワーにとって葉は
コートの役割をするんだね！

種まき：8月上旬ころ

収穫：12月下旬から

前原さんが育てるカリフラワーは、本庄市の土地に合っていて育てやすい「輝月」という品種です。カリフラワーは寒さや霜に弱く、寒さに負けると腐ったり成長が止まったりしてしまうそうです。また、花蕾（普段食べている部分）が日光に当たると黄色く日焼けし、見た目が悪くなります。そのため、外葉で花蕾を包み、寒さや日光から身を守るように大事に育てられています。また、新鮮なカリフラワーは身が詰まって重いため、収穫も大変な作業なのです。

真っ白なカリフラワーには、生産者の愛情が込められているのですね。地元の恵みを残さずいただきますしょう！



←栽培されるカリフラワーの多くが白ですが、その他にオレンジや紫色をした品種もあり、本庄市でも栽培されています。サラダなどに入れると彩りがきれいで、食事が楽しくなりそうですね！

本庄市では地場産の野菜がたくさん作られています。地元のおいしい野菜を食べて、地元をもっと好きになってもらえたら嬉しいです。



《生産者の前原 俊雄さん》