

本庄の地場産物 ～ブロッコリーの巻～



ブロッコリーの生産量が全国第3位の埼玉県ですが、その中でも本庄市周辺は有数のブロッコリー産地です。給食にたくさん登場するブロッコリーですが、1月の「花野菜サラダ」では本庄市でとれたものが登場します。

今回はブロッコリーを栽培している生産者の鯨井さんにインタビューしてきました。

種まき：8月上旬ころ

収穫：12月下旬から

収穫前のブロッコリーは大きな葉に包まれています。葉や花蕾（普段食べている部分）の部分は、寒くなると一気に大きくなるんですよ。花蕾はもちろん、茎も酢の物などにしておいしく食べることができます！

ブロッコリーの種まきは、雨の降らない夏に行います。毎日水やりをするのが大変な一方で、水が多すぎると腐ってしまうため、水分管理が難しいそうです。また、ブロッコリーの収穫は手作業で行います。葉がたくさんついているため、スーパーで売っている状態にするのは大変な作業です。おいしいブロッコリーは生産者さんの毎日の苦勞のおかげで食べられているのですね。感謝の気持ちを込めていただきますよう！



みな見慣れた形のブロッコリーが見つからないな～



畑をよーく見てみると…



葉っぱにかくれていたんだね！



《生産者の鯨井 雅吏さん》

本庄上里学校給食センター

みなさんのためにおいしいブロッコリーを作りました。地元の旬の食材を食べて、エネルギーをもらって元気に過ごしてもらいたいです。

ブロッコリーの豆知識

みなさんはいつもブロッコリーのどの部分を食べているか知っていますか？実は「花のつぼみ（花蕾）」の部分なんです！そのため、収穫の時期を過ぎるときれいな黄色い花が咲きます。「花野菜」と呼ばれるのはこのためなんです！

