上里の地場産物
～じゃがいもの巻～

６月の給食では上里産のじゃがいもが登場します！
そこで、今回は相川さんの畑へ取材に行ってきました！

相川さんが育てているのは『とうや』という品種です。とうやは、ボールみたいにコロコロとした形をしており、やわらかいです。ポテトサラダや煮物、みそ汁など、どんな料理でもおいしく食べられます。「ぜひ子供たちに食べてほしい！」という想いから、給食センター用のじゃがいもを育ててくださっています。

２月始め、竹チップや米ぬかを混ぜたふかふかの土に『種ばれいしょ』を植えます。３月になると芽が出て、５月中頃から収穫が始まります。

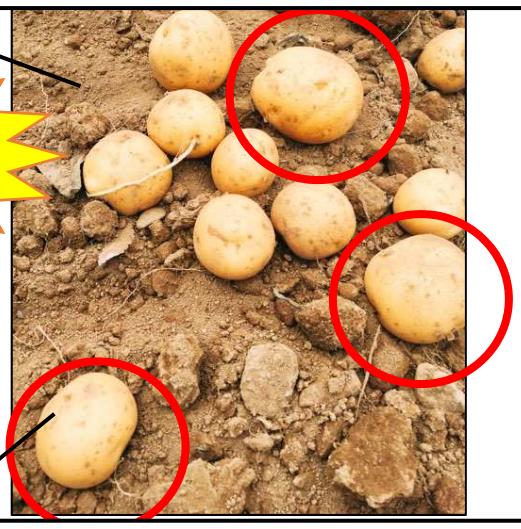
収穫の時期が
１番忙しくて大変

じゃがいものツルを抜く。

トラクターでじゃがいもを掘り起こす。

土をアルカリ性にすると、おいしい野菜ができるので、肥料を使って調整。

無農薬で栽培



大きさごとに分けて箱に入れる。

一生懸命作っているので、私たちを思い出しながらたくさん食べてください！

《生産者の相川　伸代さん、健さん》

朝４時に起きて家事をし、７時にスーパーや直売所へ野菜を届けます。家に帰ってきたら畑仕事を始めます。特に、じゃがいもを収穫する時期は暑くて大変…。ツルを抜いたり、大きさごとに分けて箱に入れるのは手作業です。相川さんが心をこめて作ったじゃがいもを、給食センターでおいしく調理し、みなさんのもとへお届けします。感謝の気持ちを忘れず、味わって食べましょう！

ミネストローネや
クリームスープなど
にも使用する予定です。
おたのしみに☆

本庄上里学校給食センター