



# 安城を食べよう!

公益財団法人  
安城市学校給食協会

安城市学校給食協会  
イメージキャラクター



地元で生産される作物を、地元で消費する(食べる)ことを地産地消と言います。毎年1月の給食では『安城を食べる月間』として、安城市とその近くの市の産物をたくさん取り入れてます。今回は安城市で『大根』を生産している農家の岩月さんにお話をうかがいました。

## 冬に美味しい大根を作っています

### 今年の大根の出来はどうか?

今年は10月に大きな台風が来たり、雨が続いたりして大変でした。8月に苗を植えた大根は、10月の終わり頃には収穫ができます。今年の大根はみずみずしくて甘みがたっぷりです。畑では一度に苗を植えるのではなく、順番に植えていき、10月から3月まで収穫ができるようにしています。



### 苦労するのはどんなところですか?



安城で大根を作って30年になりますが、30年前と比べて大きく変わったことはありません。収穫はすべて手作業です。はじめに大根をだまかに洗うのは機械を使っていますが、細かい部分はやはり手できれいに洗っています。大根を作っていて一番大変なのは、とにかく重いことです。

### 大根作りと自然の関係

大根は天候にとても影響を受けやすい野菜です。雨が降ると、同じ畑でも場所によって土の状態が違うので、場所によって傷んでしまうことがあります。また、苗を植えて間もない若い葉は風の影響も受けやすいので、強い風の日はとても心配です。

みんなの家のまわりの畑でも育てているかな?



風が強いと葉がいたみます

### 大根をえらぶ時のポイントは?

スーパーなどで大根を買う時は、まずさわってみて、やわらかいものや、葉の色が変わっているものは少し日にちが経過したものです。それからどんな野菜も同じですが、新鮮なうちに食べるのが一番おいしいですよ。



材料 (4人分)  
大根.....260g  
ツナ缶.....70g  
マヨネーズ...大さじ3  
塩こしょう.....適量

### 大根を使った料理

#### 農家直伝! 大根とツナのサラダ

とてもおいしいよ。作ってみてね!



#### ~作り方~

- 1 大根は5cmの長さに切り、皮をむいてせん切りにする。
- 2 大根の水分をしっかり切る。
- 3 ボールに水分(油分)を切ったツナと2の大根を入れ、マヨネーズを入れてよく混ぜる。
- 4 塩こしょうで味をととのえる。

## あんきゅークイズ ★答えは下の欄を見てね!

1月7日に七草がゆを食べる風習があります。七草での、大根の別名は何でしょう?

- A なずな
- B すずな
- C すずしろ



## 大根が入っている1月の給食

冬野菜と豚肉のごま炒め煮 (新献立)  
北部18日(木)、南部11日(木)

冬野菜の大根と白菜を使い、豚ひき肉、生揚げ、にんじん、干しいたけと一緒に煮て、でん粉で少しとろみをつけ、ごまごま油を加えて香りよく調理をした一品です。(栄養士より)

他にも、愛知のいわし入りつみれ汁やポトフ、煮みそなどにも入っているよ。



### 調理員からのメッセージ

いつもみんなのおいしそうに食べている顔を思い浮かべながらがんばって作っています。

学校から戻ってくる食缶やバツトの中身が空っぽになっていると、たくさん食べてくれたんだなあとうれしくなります。