

7月の地産地消食材は『じゃがいも』

今月の地産地消食材は「じゃがいも」です。

今回は日光市土沢でじゃがいもを生産している鈴木キヨノさんにお話を聞いてきました。

鈴木さんは毎年、学校給食にじゃがいもを提供しているので、みなさんが給食で食べるじゃがいもは鈴木さんちのじゃがいもかもしれません。

◆じゃがいもの種類

じゃがいもにはいくつか種類があります。

鈴木さんちの畑では「男爵（だんしゃく）」と「きたあかり」という2種類のじゃがいもを作っています。それぞれ特徴があって、男爵はカレーや肉じゃがに、きたあかりはポテトサラダに最適だそうです。



やさしい笑顔の鈴木さん

◆じゃがいもは引越しが好き！？

農業では、同じ畑に同じ作物を作ることを「連作」といいます。野菜の中には連作で作ると連作障害といって生育不良を起こしやすい野菜があることを知っていますか？じゃがいもも連作障害を起こしやすい野菜のひとつです。ですから鈴木さんちでも約800㎡の畑の中で毎年場所を変えて作っているそうです。

大きくて美味しいじゃがいもを作るためには毎年引越しが必要なんですね。



緑の葉が黄色になってくると熟したしるし

◆鈴木さんちのこだわり！！

鈴木さんちのじゃがいも畑では除草剤をまかないため、この時期は毎日草むしりをしなければいけません。

お話を聞いた日も草むしりの真っ最中で、暑い中汗をぬぐいながら作業していました。

そういった手間をかけてでも、みなさんに無農薬のじゃがいもを食べてもらいたいという鈴木さんのこだわりがありました。

鈴木さんは最後にこう話してくれました。

「農作物の生育は天気が大きく左右されるから、じゃがいもが大きく育つかいつもドキドキしています。だから無事に学校給食に納めることができるとホッとします。」



学校給食だけではなく、みなさんがいつも食べているもの全ての背景には生産者の姿があります。

普段は当たり前のように食べてしまいがちですが、感謝の気持ちを持って残さず食べましょう。

