



地産地消だより

～第1号～ 2024.5.24



地産地消取材メモ

～荒谷さんに質問しました～

Q 今玉ねぎとえんどう豆を納品していただいているのですが、どちらもみずみずしくて柔らかく甘みもあってとてもおいしいです!どうしたらこんなにおいしい野菜ができるのですか?

A 土にミネラルを含ませていることと、契約している畜産農家のA5ランクの肉牛の牛糞を肥料にしているからです。抗生物質などを使用していない、よいえさを食べている肉牛の牛糞は、匂いもなく、とてもよい肥料になります。それがおいしい野菜になる理由の一つです。

Q 野菜作りでもっともこだわっていることは何ですか?

A また食べたくなる野菜を作ることです。お客さんの中には、最初全く野菜を食べられなかったのに、野菜のおいしさを知って、今ではいろいろな野菜を食べられるようになった子どもさんもいます!

東広島市は田畑に囲まれ四季折々の新鮮な食材が豊富な地域です。郷田保育所では、今年度、地産地消推進園に指定されました。

保護者の方に色々な情報をお届けするために、不定期で「地産地消だより」を発行します。まず第1号は5月16日、給食の野菜を納品いただいている「あらちゃんファーム」の荒谷浩一さんに、野菜作りのこだわりなどをお聞きしました!

♡発行♡

東広島市立郷田保育所

東広島市西条町郷曾11133-2

(082)425-0576



花束のようにきれいなリーフレタスです。5/17の給食で提供しました!



大きく立派なそら豆は種類が色々で、こんな色のそら豆もあります。若いそら豆は生でも食べられるため、ひとつだけいただきました!とても甘みがあり、おいしかったです。

広～いそら豆畑ですが、この日の朝の強風でかなり倒れてしまいました。背の高い野菜は強風との戦いも大変です。

5/23 ケークサレ

5/28 おやつ(子ども達はさやおきからやってもらいます!)

5/29 サラダ

でそら豆を使用予定です!



6月から収穫予定の野菜

- ・じゃがいも
- ・にんじん
- ・キャベツ

給食をお楽しみに!

今回インタビューに協力して下さった「あらちゃんファーム」さんは14000㎡の畑にじゃがいも、玉ねぎ、にんじん、豆類、里芋、きゅうり、キャベツ、レタスなどを栽培され、郷田保育所に届けてくださっています。夏に向けてますます多くの野菜ができるそうですよ!