



みりよく

大町町の味力を知っていますか

大町町と言えば何を思い浮かべますか？

意外に知らない私たちの住む町のこと。知れば知るほど、もっと町が好きになるはずです。今回は、町の味力の一つである「農作物」を紹介します。

大豆



うしじま ゆきお
牛島 幸雄 さん



大豆は、豆腐や醤油などの原料として食生活を支えています。私は下潟地区で「フクユタカ」という品種を栽培しています。

大豆は湿害に弱いので種をまく時期は特に天候勝負です。種をまいた後の畑の管理を重要視して育てています。秋の収穫時期にたくさん収穫できたときに農業の一番のやりがいですね。

麦



こが だいぢ
古賀 大智 さん



下大町地区でシロガネコムギという品種の小麦を栽培しています。私が作っている小麦は、中力粉や薄力粉に加工され、主にうどんやそうめんといった麺類として用いられています。

小麦は乾燥した気候に適した畑作物なので、湿潤な土壌を嫌います。なので天候に恵まれなくても、量・質ともに安定した小麦を生産するように工夫しています。

毎年収穫した後に行われる品質検査の時は緊張しますが、良い評価を聞けたときにやりがいを感じる瞬間です。

ブロッコリー



はいつか てるゆき
灰塚 晃幸 さん



10年ほど前から下潟地区でブロッコリー栽培をしています。

ブロッコリーは夏の暑い時期に定植して、冬の寒い時期にすべて手作業で収穫するので、とても大変な作業です。それでも一生懸命作ったものを誉められたときは、農家にとってこの上ない喜びです。

いちご



なかしま ゆきお
中島 幸雄 さん



上大町地区にあるビニールハウスで「いちごさん」を栽培しています。

いちごは育苗期と収穫期をサイクルしているので1年中農作業をしています。

農業は天候によって左右されがちですが、そういった影響をいかに少なくして、高い品質のものを出荷できるかが作物づくりの奥深さですね。

知って食べよう

地元産の食材

地域で生産されたものをその地域で消費する「地元地産」は食を考えるうえで身近な言葉となりました。

地元地産には、4つの効果があります。

- ① 新鮮な素材が味わえる
 - ② 安心・安全
 - ③ 地域農業の発展
 - ④ 学校給食での地元産物の活用
- このように、地元地産を進めることで、食を通じた「人づくり」「まちづくり」にもつながります。

学校給食は

生きた教材

大町町給食センターでは、地元産の食材を極力使った給食を大町ひじり学園の児童・生徒に提供しています。地元産の旬な食材を使うことで子どもたちの食への関心を高め「食の大切さ・感謝」の気持ちを育むことにつながります。

実際に学校給食で提供している、地元産のきゅうりをつかったレシピを紹介します。