

地場産デー（二宮産バージョン）二宮産☆夏野菜カレー

6月に続き、地場産デー（二宮産バージョン）を実施し、環境に配慮した地産地消の食材を給食に提供します！
 6日（月）は、農協さんを通じて西山文夫さんが育てた「たまねぎ」をたっぷり使用した「チキンアドボ」を提供します。また、13日（月）には「二宮産☆夏野菜カレー」の登場です。今回も「にのみやみんなにやさしいごはんプロジェクト」の団体を通じて、有機農家さんが育てた栽培期間中農薬不使用の「じゃがいも・なす・ピーマン」と西山文夫さんが育てた「たまねぎ」の4種類の二宮産野菜をつかいます。暑い日にぴったり「二宮産☆夏野菜カレー」を美味しく食べてくださいね。今後も、環境に配慮した地産地消を活用した給食を推進していきます。

今回は、6月・7月に登場した「ズッキーニ」「じゃがいも」「なす」「ピーマン」「たまねぎ」を育てている農家さんたちをご紹介します。

農家さんの紹介



～末永 郁(すえなが かおる)さん～

二宮団地に住みながら農業をしています。有機栽培で年間60から70品目の野菜を作っています。地域で出る食品残渣を原料にした「健やかファーム」を積極的に使って、土づくりをしています。同時にゴミを減らした循環型の農業に取り組んでいます。元気いっぱいの野菜をつかった給食を、是非楽しんでください。



～「里山四季菜 結ファーム」 森山さん～

二宮町で農業をしている「里山四季菜 結ファーム」の森山です。結ファームの畑のすべては地域の森から始まっています。山や森で生まれた竹をチップにしたものや、草を畑で活用することで土の中の微生物のエサとなります。その力を借りて土を育てる方法で野菜を作っています。むずかしいことばだと「炭素循環農法」「環境再生型農業」と呼ばれています。森の恵みが土を育て、土が野菜を育て、その野菜がにのみやの子どもたちの元気につながる。そんな循環の輪の中で育った野菜を給食で食べてもらえることを、とてもうれしく思います。「食べることは生きること」「身土不二」畑に毎日立つ中で宝物にしている言葉です。

食べてくれてありがとうございます！！ これからもがんばります！

～「Terra 湘南」瀬能さん～

こんにちは！平塚市で農業をしている瀬能(せのう)です。農園の名前は「Terra 湘南(てらしょうなん)」といいます。Terraはラテン語で「地面」や「大地」という意味です。暖かい気候の湘南で地球にやさしい農業を目指して野菜を育てています。畑で育つ野菜は季節によってどんどん変わってゆきます。夏の間はナスやピーマン、トマト、キュウリなどが沢山採れます。



ナスは実が大きくなると枝が折れてしまいます。支柱を建てて支えてあげる必要があります。



ナスは花が咲き始めました。実と同じ紫色の花が咲きます。6月の末ごろから実が採れるようになります。



ピーマンは実を付け始めました。気温が上がるとどんどん成長して沢山の実が成るようになります。



～西山文夫さん～

農家としては、野菜を食べてくれた人が「おいしい」と言ってくれることが一番嬉しい。ぜひ、楽しく召し上がってくださいね。



☆このほか、ご協力いただいた農家さんたち☆

あっきー農園 秋山さん いろどりファーム 川瀬さん
 MMファーム 松崎さん いかす湘南農場のみなさん

ありがとうございました

