

# えいようつうしん

令和2(2020)年 6月 南平台小

6月29日(月)は

## たかつきのうさんぶつ 高槻農産物の日

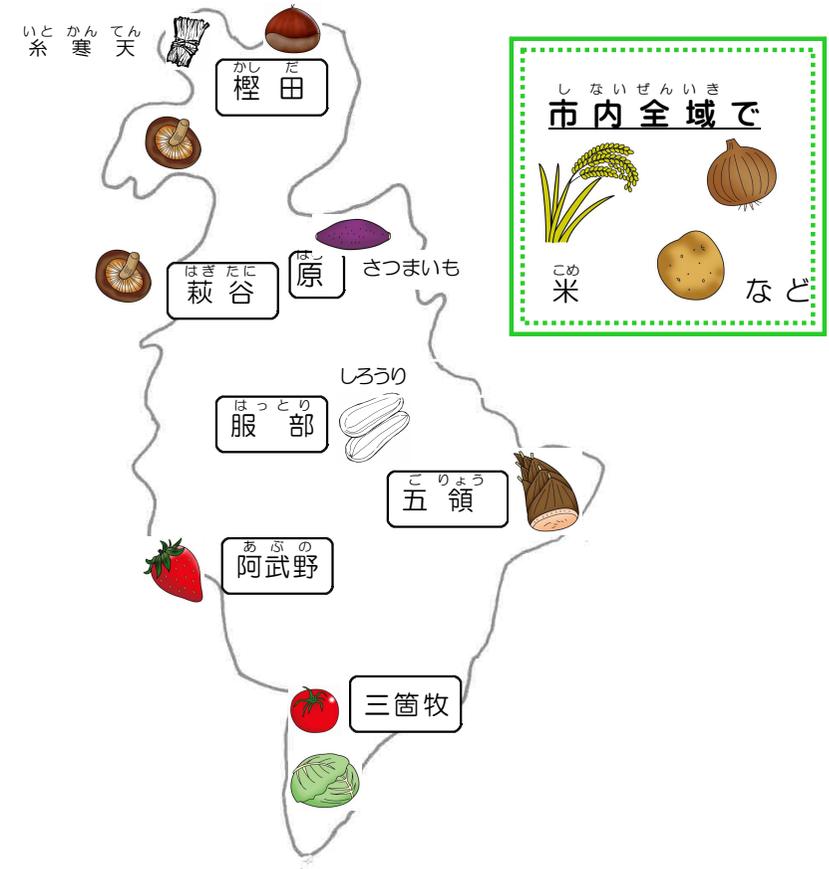
高槻で育てられた「干しいたけ・たまねぎ・じゃがいも」が、給食に登場します。  
味わって食べてくださいね。

こんなに近くで、とれたものを食べることができるなんて、うれしいね!

しいたけ たまねぎ じゃがいも  
ハンバーグきのこソース スープに

## \*高槻の農産物\*

米の他には、じゃがいも、服部しろり、たまねぎ、トマト、きゅうり、キャベツなどの野菜や、しいたけ・くり・イチゴなども少しですが作られています。



### < たまねぎ・じゃがいも >



たまねぎ、じゃがいもは、宮之川原元町の方が、育てていただきました。たまねぎは、11月、給食用に12,000本の苗を植え5月から6月に収穫されたそうです。(今月は、毎日給食室に届けてくださっています。カレーの日で南平台小分26kg、阿武野中分40kg合計66kgのたまねぎ!!)



このたまねぎとじゃがいもは「大阪エコ農産物」といって、農薬や化学肥料を基準の半以下にして育てられたものです。

### < しいたけ >

高槻の北、梶田地区では、しいたけを栽培しています。森林センターでは、しいたけ狩りもできます。最近、安く大量に栽培できる菌床というおがくずで作る方法がほとんどだそうです。が、梶田では、時間と手間はかかりますが、地元の木を使用した昔ながらの栽培方法を行っています。



#### 栽培方法

- ①ナラヤクヌギの木に、ドリルで穴を開け、しいたけの菌を植る⇒
- ②ビニールをかぶせ温かくし菌を増やす⇒
- ③木を一晚水につけ刺激する(菌を植えてから半年から1年)⇒
- ④木は乾かないように立てて並べておき収穫。木は、何回か利用され最後は燃料に!

## 『地元で生産し、地元で消費して食べよう』

自分が住んでいる土地の近くでとれたものを食べようという動きが広がっています。これを「地産地消」といいます。

「地産地消」のよいところは?

- ①新鮮なのでおいしい。
- ②作っている人や場所がわかるので、安心。
- ③運ぶ費用が少なくてすむ。

わたしたちの近くでも、いろいろな農産物が作られています。作っている人やそのようすがわかることは、とても安心なことです。味わって食べましょうね。

今年の高槻農産物の日は、コロナの影響でごはん献立からパンに変更になりました。給食で毎回使用している高槻産の米についても紹介します。

こめ < 米 >



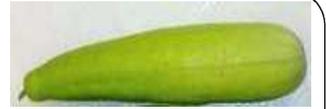
高槻で一番たくさん作られているのは、米です。6月に田植えをして、10月の稲刈りまでの間、稲を大切に育てます。高槻の米作りの歴史は、とても古く、安満遺跡から米を作る道具が発見され、2500年前（弥生時代）から作られていたことがわかっています。



種類は、「ひのひかり」がほとんどだそうです。給食もこの「ひのひかり」を使っています。野田にあるライスセンターに集められ、低温貯蔵され、精米して学校に届けられます。（JAからです）

「米粉パン」も、高槻産の米で作っています。1年に5回でますよ。

今年も4年生が挑戦！！



なにわの伝統野菜 「服部しろり」

を育てています

4年生は、社会科で「高槻の伝統工業」について勉強をします。「服部しろり」は、高槻市の塚脇地区、かつて服部村と呼ばれたこの地域で、戦国時代から栽培されていたと言われている歴史のある野菜です。そして、米作りが盛んだったこともあり、地元の酒蔵の酒粕を使った粕漬けに加工されてきました。現在でも「服部の清水屋」で加工され、販売されています。この服部しろりは、「なにわの伝統野菜」にも登録されている野菜です。

塚脇の農家の方から苗を5本分けていただきました。農家の方でも育てるのは、難しい野菜だそうです。さて、上手に育てることができるでしょうか？



5月下旬

しろり農家の方につる切りをおねがいしました。葉に栄養が取られないようにして、実を大きく育てるために、つるを少なくするそうです。



つるを切る前



つるを切った後

たまねぎも届けてくださっている方です。長年、しろりを育て、地域の特産物をまもってこられています。



6月26日 黄色の花が咲いたよ