

春が旬の食材を知ろう！ にんじん を味わおう！



スーパーなどで一年中見かけ、常にご家庭の冷蔵庫に入っているという方も多い「にんじん」。

栄養豊富で、彩りがよいため、給食では毎日のように「にんじん」が登場します。

そんな「にんじん」の有名な産地が、私たちが住む岐阜県にもあるのを知っていますか？

岐阜県の南部に位置する「各務ヶ原市」です。今回は、そこで作られる「各務原にんじん」について紹介します。

各務ヶ原にんじんの特徴は？



各務ヶ原市

各務原市は、台地が火山灰土で覆われた「黒ぼく土」と呼ばれる土質が特徴です。「黒ぼく土」は保水性・親水性・通気性が高く、にんじん栽培に適しているそうです。そのため、色鮮やかで糖度の高いにんじんがとれます。

その土質の良さから、各務ヶ原市では、昭和40年頃からにんじん栽培が盛んで、全国でも珍しい「二期作」が特徴です。

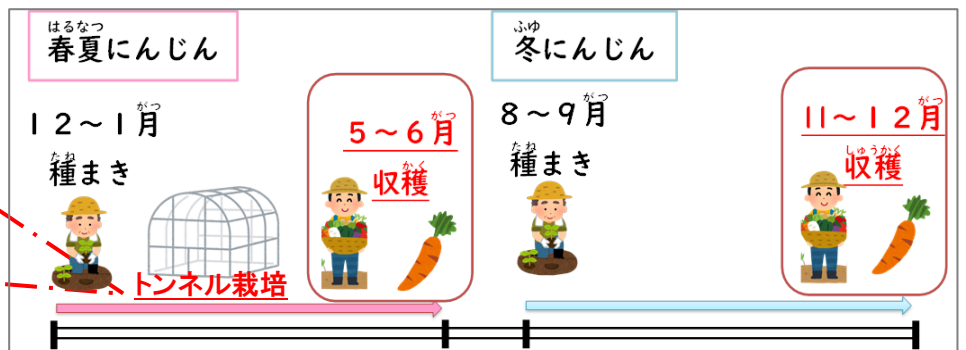
また、平成16年からは、化学合成農薬・化学肥料を30%以上削減した栽培である「ぎふクリーン農業」にも登録され、農薬をできる限り抑えた安心・安全なにんじん栽培がされています。

二期作とは？

「二期作」…同じ土地で、同じ作物を、1年で2回栽培し、収穫すること。

各務ヶ原市では、5～6月に「春夏にんじん」、11～12月に「冬にんじん」が収穫されます。

12月の下旬頃から栽培が始まる「春夏にんじん」は、冬の寒さから守り、成長を促すため、畝全体をビニールで覆う「トンネル栽培」を行います。この技術が優れていたため、二期作に成功したそうです！



金魚めしとは？



「金魚めし」…にんじん栽培が盛んな、各務ヶ原市の郷土料理。

たっぷりの各務原にんじんと椎茸、油揚げなどを入れた炊き込みごはん、古くから村の祭りや会合などで食べられていたそうです。

にんじんの赤色が、金魚に見えることからこの名前がつけました。

* 20日の給食に出るので、ぜひお子様と話題にしてみてください

