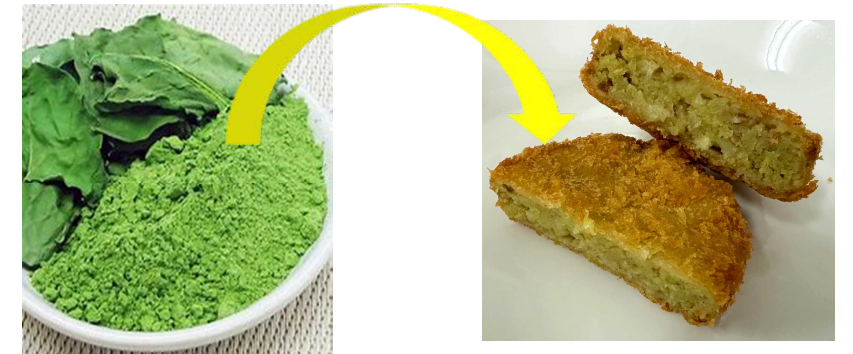


ながくてしでんとうやさい 真菜が11月29日(金)の給食にでます！

真菜を育てている山田高志さんにインタビューしてきました

長久手の「真菜」を保存してくれている方々がいいます！！

「真菜」は、「野沢菜」や「小松菜」の仲間であり、だいこんの葉のような切れ込みが特徴です。気温の低い時期になると甘みが増し、花が咲く前のつぼみの状態（なばな）も甘さの中にほろ苦さがあり、美味しくいただけます。長久手市ではこの「真菜」を、昔から自分の集落や畑で、正月の時期に食べる「正月菜（もち菜）」として作り続けてきました。長久手市の伝統野菜として長久手の農家さんが、毎年種を取り、種を保存してくれています。種子販売流通が盛んになっても残っている数少ない品種です。真菜を作っている山田さんに、長久手市役所みどりの推進課の方と一緒に話を伺ってきましたので紹介します。



10月には、パウダー化した真菜をコロッケに入れた給食を実施

Q 真菜を作るようになったきっかけは？

A 給食で子どもたちに食べてもらいたいからです。

Q 真菜のおいしい時期は？

A 時期によって味が違います。
寒い時期は甘みがでて特に美味しいです。

Q 真菜を作るときに大変なことは？

A 虫がこないように手入れすることと、給食で必要な時期に必要な大きさになるようあわせて作ることです。

Q 種まきはいつですか？

A 何か月で食べることができるようになりますか？
10月～12月頃にまきます。10月にまくと1か月で、12月にまくと2か月程で市場や給食にだせる大きさになります。

Q おすすめの真菜料理は？

A 生の真菜を豚肉で巻いた肉巻きです。
真菜がしゃきしゃきしておいしいです。

残さず食べてくれると
うれしいです！！



真菜



小松菜



山田高志さんの畑 11/5撮影



真菜の栽培をしている児童（長久手小学校）

長久手小学校では、2年生が生活科の学習で地域のボランティアの方々の協力を得て、毎年真菜を育てています。種から育て、また取れた種を1学年下の子たちに代々受け継いでいます。

第3次長久手市食育推進計画2022～2026では、長久手市の伝統的な野菜（真菜）や郷土料理（おこしもの）を知っている市民の割合を60%以上にすることを目標としています。2020年調査では、55.5%でした。給食でも真菜を使った料理を出したり、各学校でPRを行ったりしています。

