

知ってる？ 食べてる？ 北区産、やさしい

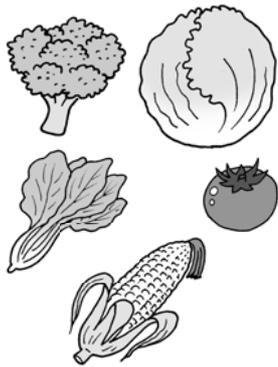
食卓の主役にも脇役にもなる“野菜”。

スーパーなどでは、たくさんの旬の野菜を手に入れることができます。

今日、買ってきた野菜や冷蔵庫の中にある野菜が、どこで作られているか知っていますか？

もしかすると北区で作られた野菜かもしれません。

今月は、北区の野菜生産の現場取材しました。



おり、北区の名産品です。
 北區は、市内でも屈指の農産物の生産量を誇ります。なかでも、レタスやブロッコリーは札幌で生産されるそのほとんどを占めており、北区の名産品です。

ここは、木田和良さんの農場。朝7時までには収穫されたレタスは、朝採りレタスとして、その日のうちに市内のスーパーの店頭などに並びます。

朝5時、「ザクツ！ザクツ！」と、あたりに響く音。住宅街のすぐ隣にあるレタス畑では、収穫したその日のうちに、おいしいレタスを消費者に届けようと朝早くから収穫作業を行っています。



近年の天候不順で品質を保つのも大変とお話もありました。消費者にいつもおいしい野菜を届けるために、日々、丹精を込めて農作業が行われています。

「農業はできるだけ使わないようにしています。また、畑のすぐ隣には、住宅や学校があるのでやむを得ず農薬を散布する際は、登下校時間などを避けて作業をしています」と、都会ならではの苦労も。「安全で安心なおいしい野菜を生産できるように、日々意識しています」と、木田さんは話します。



収穫したレタスは九州にも出荷されます

農家が教える！
レタスのおいしい食べ方
 レタスは内側の葉ほど素材本来の甘みを感じることができ、サラダに最適。外側の葉はお味噌汁の具などにすると、歯応えが楽しめます。
 朝採りレタスは、特に新鮮なので、レタス本来のうま味を感じてもらうのに最適です。



木田さんが教えてくれました



今年の春は低温が続いたため遅めの作付けでした