

給食の“おいしい”をつくる人 生産者さんに会いに行ってみた



犬田 雅穂さん

地域の食卓を支える、 やさしい多品種づくり

犬田さんの圃場では、玉ねぎやじゃがいも、里芋に加え、とうもろこしや落花生、ほうれん草、キャベツ、ブロッコリーなど、たくさんの種類の野菜が育てられています。給食センターをはじめ、直売所「ポケットファームどきどき」やスーパーにも並び、地域の食卓に季節の恵みを届けています。「自分が食べておいしいと思える品種を育てたい」という思いから、収穫後も藁やブルーシートで丁寧に保管し、鮮度を守る工夫を欠かしません。

子どもたちへのメッセージ



「一生懸命育てた野菜を、給食でたくさん食べて大きくなってね」と、子どもたちへあたたかいエールを届けてくれました。収穫体験にも相談次第で応じてくださるそうです。

あとがき

犬田さんが農業へのやりがいや、子どもたちへの思いを笑顔で語る姿に心が温くなりました。これからも給食や地域の食卓へ季節の野菜を届けていただけると嬉しいです。応援しています。
〔桜学校給食センター 管理栄養士〕

土や動物と向き合いながら

茎崎の土壌は水はけが悪く、玉ねぎの根腐れやアライグマなどの食害が悩ましいところ。犬田さんは、畑づくりの工夫を重ね、野菜が元気に育つ環境づくりに力を注いでいます。

