

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



高橋 浩平さん

有機栽培への挑戦 安全で美味しい野菜を

つくば市で有機農業に取り組む高橋さん。現在は約6ヘクタールの畑で、ナスやモロヘイヤ、ツルムラサキ、空心菜、ニンジンなど年間20種類ほどの野菜を栽培しています。給食にも野菜を出荷しており、子どもたちへ新鮮で安心できる野菜を届けています。元々は農業法人で有機栽培の技術を習得し、平成30年に独立。母方の実家が農家であったことから、幼少期より農業に親しんでいたことも、就農のきっかけだそう。

給食でもっと食べてほしい



「最近は気候の変化が大きくて、収穫時期を読むのが本当に難しいんです。それでも、安心して食べてもらえる野菜を、これからも丁寧に作り続けていきたいですね。」

あとがき

有機農業で育ててくださった新鮮で安心・安全な野菜を子どもたちに食べてもらいたく、献立を考えました。空心菜は豚肉炒めに、つるむらさきはおかか和えにして提供したところ、よく食べてくれました。

〔桜学校給食センター 管理栄養士〕

試行錯誤を重ねる毎日

病害虫の発生や雑草対策など、野菜によって難しさはさまざま。毎年、改善を重ねて挑戦しています。今年は、空心菜の周りをモロヘイヤで囲む実験に取り組んでいます。「去年、モロヘイヤの隣で育てた空心菜は虫食いが少なかったんです。それなら周りを囲めば効果があるかもしれないと思って試しています。」

