

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



吉田 新一さん

遊休農地から生まれる つくばのれんこん

農業生産法人Vege Life株式会社では、遊休農地を活用しながら、減農薬・減化学肥料によるれんこん栽培に取り組んでいます。馬ふん堆肥や豚ふん堆肥を使い、環境に配慮した土づくりを大切にしているのが特徴です。もともと水田だった土地を活かし、浅めの圃場でも育つ「幸祝」や、茨城県の優良系統選抜品種である「パワー」を栽培。年間約56トンを出荷し、豊洲市場やつくば市の学校給食へ、新鮮で品質の高いれんこんを届けています。

品質への強いこだわり



吉田さんは、「地元つくばに貢献したい」と脱サラして農業の道へ。就農から短期間で豊洲市場へ安定出荷できる高い品質を確立しました。C級品は出荷しない姿勢からも強いこだわりが感じられます。

あとがき

品質の高いれんこんを出荷するために手間を惜しまない姿に感銘を受けました。吉田さんの思いが込められたれんこんを、学校給食を通じてつくば市の子どもたちにも届けていきたいです。
〔ほがらか給食センター谷田部 管理栄養士〕

美しさと味の秘訣

見た目の美しさにも強いこだわりがあります。収穫前に葉柄を倒して空気をふさぐことで、表面の鉄分が自然に落ちるのを待ってから収穫します。洗いにはブラシは使わず、れんこんに傷をつけないよう配慮されています。

