

あいちの伝統野菜を保育園給食で提供を始めます

大府市は、伝統野菜の保存・普及のため、生産者の増加・育成や付加価値の高い情報発信などの事業に取り組んでいます。その取組の1つとして、保育園給食であいちの伝統野菜「木之山五寸にんじん」を使ったメニューの提供を始めます。

■ 給食での伝統野菜の提供について

日時／令和5年1月24日（火） 11時15分～

場所／荒池保育園（大府市共和町荒池26-4）

メニュー／木之山五寸にんじんを使用した「栄養すいとん」

その他／・約1600人分、木之山五寸にんじん約18kgを使用予定。

- ・給食は全公立保育園で提供されます。
- ・取材を希望される方は、1月17日(火)までに農政課・深谷(0562-45-6225)までご連絡ください。

■ 伝統野菜の保存・普及について

あいちの伝統野菜は、種から国産である環境に優しい農作物ですが、市場での優位性が低いため、高齢化や後継者不足などにより、現在、生産者が僅かとなっています。そのため、本市では、あいちの伝統野菜の中で本市に縁のある「木之山五寸にんじん」、「知多3号たまねぎ」、「愛知縮緬（ちりめん）かぼちゃ」のブランド化を目指すため、保存・普及を進めています。

これまで、市内小中学校の給食で木之山五寸にんじんを使ったメニューを提供しており、新たに2名の生産者が伝統野菜の栽培に取り組むことになりましたので、保育園給食での提供を始めました。保育園給食等での伝統野菜の使用により、安定した販路の確保による生産者の増加・育成を図り、食育や地産地消を通して多くの方に伝統野菜を広く知ってもらう機会としていきます。引き続き、旬に合わせて、給食での提供を予定しています。

■ 木之山五寸にんじんについて

「木之山五寸にんじん」は、50年以上前から栽培され、知多郡大府町木之山地区（現在の市共和町）の風土に合うように磨きあげられた品種です。五寸という名の通り、15～20センチに育ち、肉質はやわらかく、芯まで赤みがあり、甘味が強いのが特徴です。旬は1月～2月です。

【問い合わせ先】

大府市農政課

担当：深谷 剛央（フカヤ タケヒサ）

電話：0562-45-6225 FAX：0562-47-7320 メール：nosei@city.obu.lg.jp