

R2年2月

# 奈良の食だより Vol.4



みなさん、こんにちは！奈良県マーケティング課です。日頃より、安心・安全で美味しい給食づくりにご尽力くださりありがとうございます。

今回は、学校給食に使いやすい「キャベツ」「ダイコン」「タマネギ」3つの食材の「今」をお届けします！学校給食に県産食材を取り入れる際のご参考にしてください！

また裏面にはR1年12月に実施した「学校給食産地見学会」のレポートを載せております。今後もたくさんのお県産食材をご活用ください。

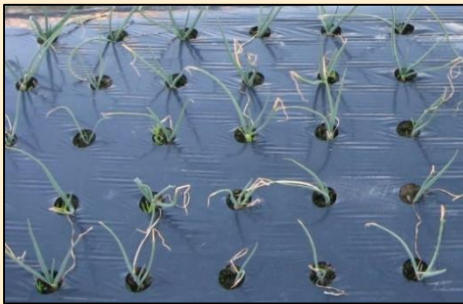


## キャベツの今！

- 今年は暖冬で大きく育っています。しまりも良いとのこと♪
- 奈良県中央卸売市場（大和郡山市）にも順調に出荷されています！
- JAならけん様によると、予定どおり3月までは、順調に出荷される見込みです。



## タマネギの今！



- ちょっと可愛らしく、一見ネギのような姿ですが冬の間はじっと春を待っています。タマネギは春先からどんどんと成長します。
- 今のところ生育は順調で、予定どおりの出荷が見込まれます。ぜひ学校給食でのご使用をご検討ください！

## ダイコンの今！

販売終了しました。  
ありがとうございました。

- 暖冬のため生育順調で、収穫も早まったため、すでに多くのダイコンが畑から出荷されました。





## 産地見学会を実施しました！



県内の栄養教諭・学校栄養職員のみなさんを対象に、県産農産物の産地見学会を開催しました。

今回は「学校給食にかかせない食材」である「キャベツ」の圃場と、県産食材の加工研究を見学させていただきました。

### (キャベツ圃場見学)

JAならけんでは、キャベツ、ダイコン、タマネギを振興作物として栽培講習会や学校給食の供給体制を確立しています。その中で今回は、田原本町で学校給食用にキャベツを栽培している生駒様の圃場を見学させていただきました。

学校給食用に甘みの強い品種を栽培されています。

1年前からキャベツの栽培を始め、こんなに立派に育てあげられました。害虫駆除が一番大変とのことでした。

収穫の様子を実演していただき、キャベツの見学会にご参加いただいた皆さんで試食させていただきました！とても甘くて美味しいキャベツでした。



(生駒様圃場 約8a)

### (奈良県農業研究開発センター見学)

県産農産物の加工研究について知識を深めていただくことを目的に、奈良県の施設である、奈良県農業研究開発センターを見学させていただきました。

奈良県農業研究開発センターは、優良品種の育成、加工商品の開発、薬用作物の安定供給、栽培技術の開発に取り組み、品質の良いものを安定供給し、奈良ブランド力の強化を図っています。

センターでは、加工研究施設や機械を実際に見ていただきました。

また、学校給食での利用も想定した「柿のシロップ漬け」などの最新の食品加工研究について聞いていただき参加者の皆さまに試食していただきました。



(奈良県農業研究開発センター 研究施設内)

< 発行 > 奈良県農林部マーケティング課 販売・流通係 担当：森重 (TEL. 0742-27-5427)

★仕入れのご相談は、【使用時期・量・規格・購入予算】を整理の上、お早めのご連絡をお願いします。ご希望の条件が合わず取引先をご紹介できないこともありますので、ご了承ください。

★本紙はマーケティング課HP (右のQRコードからアクセス!) にも掲載しています。

※令和2年4月より、農林部は「食と農の振興部」へ、マーケティング課は「豊かな食と農の振興課」へと名称が変更されました。

