

# 地場農家視察報告 めくい果樹園 ～ 西東京市中町

夏休み期間を利用して給食食材を納めていただいている農家さんに視察に行ってきました。



7月21日金曜日、保谷中近くの西東京市中町で梨やぶどうなどの果樹園を営んでおられるめくい果樹園を視察してきました。給食では、9月に梨（新生・新高という品種）を提供する予定です。

めくいさんが栽培している梨は「根圏制御栽培」という栽培方法です。根圏制御栽培は、盛土を作り苗を植え、水量をコントロールできる装置を使用しています。

普通栽培に比べると同じ面積でも収穫が倍くらい増えるそうです。

今年は猛暑と水不足もあり全体的に梨は小ぶりのものが多いそうです。そして太陽が強すぎて日焼けしてしまっている梨もあるそうです。

梨は小ぶりでしたが、試食してみたらとても甘くて水水しい梨でした。



## 不老長寿を願う 重陽の節句

菊料理



菊花酒

現代ではあまりなじみのない行事ですが、9月9日は五節句（五節供）の一つ「重陽の節句」です。旧暦の9月9日は、現在の暦では10月中旬ごろに当たり、ちょうど菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の強い香りで邪気（病気や災難など）を払い、長寿を祈る風習があります。

### ～ 9月の献立より～

☆ 1日（金）→京都、奈良の料理

・ 2学期最初の給食は中学校のみの給食です。  
3年生の修学旅行で訪れる奈良と京都の郷土料理を取り入れました。  
黒豆奈良茶飯と、京野菜の賀茂なすや万願寺唐辛子を使ったサラダなどを提供します。



☆ 11日（月）→めくい果樹園の梨

・ 地場農家のめくい果樹園さんから、もぎたての梨を届けていただきます。一口サイズですが味わっていただきましょう。

☆ 22日（金）→お彼岸（きな粉あんおはぎ）

・ 秋分の日とその前後3日間を合わせた7日間をお彼岸と呼びます。お彼岸におはぎをお供えするのは、小豆の赤い色が邪気を払いご先祖様が安心して過ごせるように願うためと言われています。給食では、小豆あんを入れきな粉をまぶしたおはぎを手作りします。

☆ 29日（金）→十五夜献立（お月見団子）

・ 秋は一年で一番月がきれいに見える季節です。旧暦8月15日の十五夜にお月見をする風習があります。別名「芋名月」とも呼ばれ、満月に見立てた丸い里芋を使用した汁ものと、お月見団子を作ります。今年の十五夜（中秋の名月）は、9月29日です。

### 【6・7月の献立に使われた主な食材の産地】

産地名	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名
北海道	秋鮭	高知・熊本	生姜・ごぼう	兵庫・鹿児島	玉ねぎ・じゃが芋
徳島・愛媛	人参	広島	レモン	西東京市	きゃべつ・大根・木くらげ
千葉・埼玉	人参・青梗菜・きゅうり	栃木・群馬	小玉すいか・もやし・きゅうり・ゴー	西東京市	玉ねぎ・小松菜・ズッキーニ
東京	小松菜・きゃべつ	茨城	ピーマン・小松菜・ねぎ・メロ	新潟・宮城	米・小玉すいか・かつお
青森	大根・にんにく・ごぼう・か	長野	しめじ・えのき・セロリ・フロ	東京・群馬・岩手・青森	牛乳（原乳）

※西東京市の給食は安全基準にしたがって納品された食材を使用しています。