

食育だより⑦③

地産地消の取り組み～芦別産のジャガイモ～

農政係

今回は芦別でも生産されるジャガイモについて、紹介します。

芦別では、「男爵薯」^{いも}「キタアカリ」「とうや」「インカのめざめ」の4品種が生産されています。

今回その中から「男爵薯」について紹介したいと思います。

男爵薯は元々アメリカの「アイリッシュ・コブラー」という品種名でした。

川田龍吉男爵^{かわだりょうきち}がイギリスで造船技術を学ぶため、7年間留学した時に会ったイギリス人女性と畑を眺めながら2人でジャガイモを食べたりと交際を重ねていましたが、当時国際結婚はあまりない時代ということもあり、父親の猛反対により恋は実ることはありませんでした。



7月、新城地区のジャガイモ畑

明治39年函館ドックの専務取締役役に就任し函館に居住した川田龍吉男爵は、函館の風景がイギリスに似ており、イギリス留学時の交際相手と食べたジャガイモが食べたいと思い、自家農園を作り海外から種いもを取り寄せ、試験栽培を行ったところ「アイリッシュ・コブラー」が北海道に一番適していることが分かり、栽培が始められました。

その後、川田龍吉男爵のいもということで「男爵薯」という名前でも北海道の農家へ広がりました。

男爵薯は、北海道の優良品種として昭和3年に登録されてから、今なお優良品種として登録されています。優良品種として登録されている品種の中では、「メイクイン」と並び最も古い品種であり、今後、男爵薯やメイクインといった品種は病害虫対策の観点から、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種への切り替えが進められ、生産量が徐々に減ることが予想されています。

現在、新型コロナウイルスの影響により農家への影響が懸念されるため、芦別産の農産物を応援するための地産地消の取り組みを進め、芦別の基幹産業でもある農業を守っていきましょう。

★家庭で食育を実践しよう★
(第3次芦別市食育推進計画より)

- ㊲朝ごはんをしっかり食べよう
- ㊳しょっぱい味は控えめに
- ㊴ベジタブル(野菜)はたっぷりと
- ㊵つかおう!芦別産のおいしい食材
- ㊶食育の日☆毎月19日は「みんなでごはんを食べよう」

鮭のチャンチャン焼き



幼児1人分のカロリー
【108Kcal】

提供：芦別市つばさ保育園

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
鮭にはビタミンDが多く含まれています。ビタミンDは骨を健康に保つために必要な栄養素だといわれています。

ビタミンDは食べ物以外に日光からも吸収することができますが、北海道は関東に比べ少ない傾向にあります。そんなビタミンDを補充するため、今回は鮭を使ったレシピをご紹介します。

▶材料 幼児4人分……………
・生鮭切り身200g・塩こしょう適量・サラダ油2g・ブナシメジ25g・キャベツ40g・玉ネギ20g★みそ

20g★バター4g★砂糖1g★酒8g★本みりん8g

▶作り方……………

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②鮭に塩こしょうを軽くふる。
- ③フライパンにサラダ油をひき、野菜を炒める。
- ④鍋で★を混ぜ合わせタレを作る。水を少量足して味の濃さを調節する。
- ⑤アルミホイルに野菜→鮭→④のタレの順で並べホイルを包む。
- ⑥200℃のオーブンで15～20分焼いたら完成。

※⑤をフライパンに並べ、底2cmまで水を入れて蓋をし、蒸し焼きにしても作ることができます。