

ニンジン

令和7年
1月号



畑を五感で感じて県産野菜の魅力を再発見

2月下旬に開催される「産地研修会」で、ニンジンの収穫体験をする読谷山野（有） 島袋みさえさんの畑と、食材の一次加工を行う「株式会社くろとんフーズ」を紹介します。

広く伝えたい

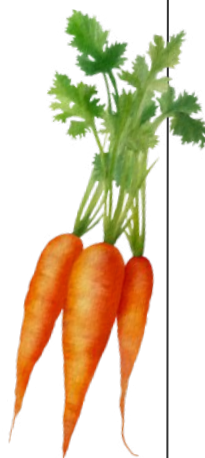
読谷産野菜の魅力

「たくさんの方に農業を知って欲しい。」そんな思いから読谷村で農業体験に取り組み、約6千坪の畑で、ニンジンやイモ、ローゼルなどを育てています。昨年は、農林水産省が選定する「ディスプレイ農山漁村（むら）の宝」に選ばれ、地域の活性化や所得向上に取り組み優良事例として評価されました。



生産者がぐっと身近に

野菜が好きになる



みさえさんは、「畑で実際に育っているニンジンを目にして、畑に足を踏み入れることで土の感触を感じて、全力で収穫を楽しんで欲しい。」と話します。参加者には収穫したばかりの生のニンジンをもその場で食べる人もいます。

畑では、沖縄科学技術大学院大学のスタートアップ企業が開発したEFポリマーを導入しています。このEFポリマーは、水や肥料の使用量を抑えながら安定した収穫が期待できる技術で、廃棄される果物の皮をアップサイクルしたものです。この取り組みをきっかけに多くの外国人が収穫体験に参加しています。

規格外の野菜を無駄にしない

地元の野菜を子どもたちに

過剰に収穫された野菜や規格外品の野菜を無駄にしたいくないという思いから、みさえさんはニンジンゼリーやパンを作り、販売したことがあるそうです。規格外品は低コストですが、調理の負担が増える課題があります。また「一次加工を担う企業が少ない」という声に答えて、今回の「産地研修会」では、調理現場を支援する一次加工についてご紹介します。



野菜の特長に合わせてカットする野菜スライサー



HACCPを導入して衛生管理を徹底

スピーディーに要望に応え

厨房の手間を軽減

厨房の手間を軽減するために。要望に応じた形状やサイズ、カット方法で、魚・肉・野菜などを加工している、くろとんフーズ。これまで、さまざまな施設に食材を提供。施設の状況や要望をヒアリングすることで、ニーズに応えてきました。研修では、規格外のニンジンも、給食に取り入れやすくするために、参加者の皆さまや農家さんと一緒に、よりよい食材の提供を考えます。

※「産地研修会」

県産食材の魅力とおいしさを子どもたちに伝えるために、学校給食に取り入れやすい環境を整え、地産地消の推進を図ることを目的に開催します。

開催日：2月21日(金)午後

場所：中頭郡読谷村 島袋農園

内容：圃場見学や収穫体験

一次加工商品のご紹介・意見交換会

※「産地研修会」に関する問い合わせ先▼

株式会社マイファーム 担当者までご連絡ください。



令和6年度学校給食における県産食材利用促進事業委託事業者

株式会社マイファーム

沖縄オフィス（具志堅・重光）

〒900-0015 那覇市久茂地1-1-1 パレット久茂地9F

Mail okinawa_jisanjisho@myfarm.co.jp

TEL 075-746-6213 (受付時間 9:00~17:00 ※土日祝を除く)

FAX 075-746-6214

