

「かわさきそだち」で美味しい給食③

～川崎の伝統野菜“のらぼう菜”～

1 最初に川崎で「のらぼう菜」が作られたのは一説には鎌倉時代とも江戸時代ともいわれています



多摩区を中心に昔から作られていました。



2 のらぼう菜は9月頃種まきをして春に収穫できます

9月頃に種まきをして、15cm程度になったらポットに移し替えビニールハウスで苗を育て、冬の前に畝(うね)を作った畑に植え替えます。2月の初めから5月の初めまで収穫できます。



苗をポットに移し替える様子



畑に植えている様子

3 のらぼう菜普及の第一人者
高橋孝次さん



生前はのらぼう菜の農法の研究や指導を行うだけでなく、川崎市内の小学校で食育授業を行い、地域特産物マイスターにも認定されました。



4 かわさきそだちの「のらぼう菜」は給食に使われています

のらぼう菜は毎年市内のすべての市立中学校と特別支援学校の給食に登場します。

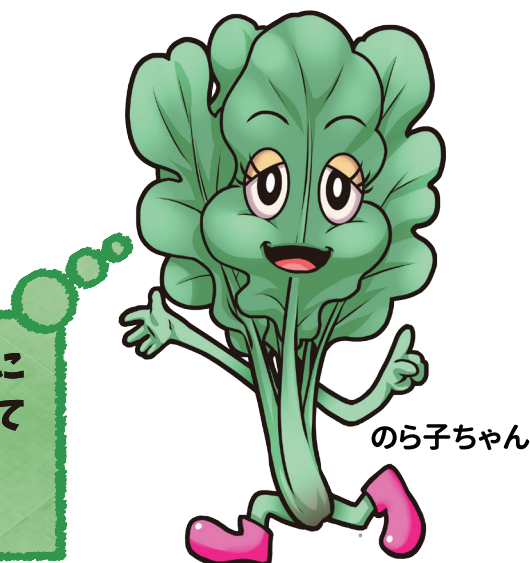


5 のらぼう菜は市内の小学校などで普及活動が行われています

「かわさきのらぼうプロジェクト」の清水まゆみさんと、紙しばいやもっちゃんさんが小学校などで紙芝居を演じる活動を行っているのらぼう菜を広めています。



地元の伝統野菜を大切にすることは「食」を通じて川崎への地元愛を育む1つの方法だよ



のら子ちゃん

