



# ルタバカ(かぶ)

じもとせいさんしゃ かた  
**地元生産者の方を**

しょうかい  
**紹介します！**

やさいせいさんしゃ  
**かほくイタリア野菜生産者**

ごとうようこ  
**後藤陽子さん**

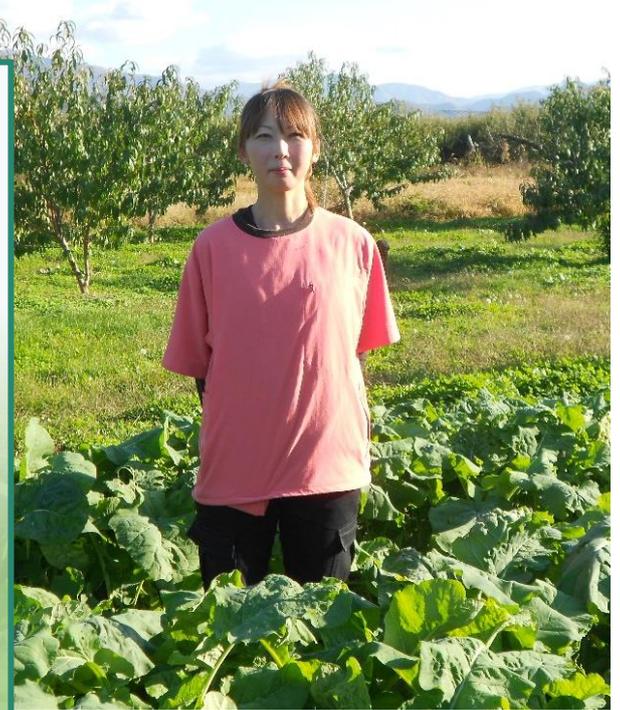
## ～後藤さんからのメッセージ～

去年、イタリア野菜作りの勉強をして、今年から本格的に作り始めました。毎日観察していますが、いろいろな新しい発見があって、楽しいです。

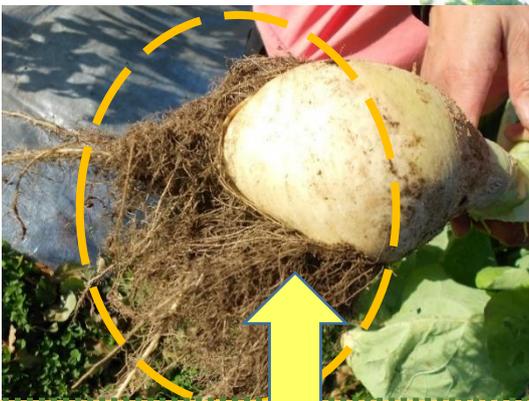
他にも何種類か作っているので、収穫するのが楽しみです。

イタリアかぶ「ルタバカ」は、日本のかぶにくらべて歯ごたえがあるので、煮込み料理に合います。寒さが増すことで甘みが強くなる野菜です。

河北町の小中学生のみなさんは、ふだん食べられない野菜を食べることができて、幸せだと思えます。食べたことのない野菜を給食で味わうことは、貴重な経験だと思います。実物サンプルも送りますので目で見てさわって、楽しんで食べてください☆



## ルタバカ



「ルタバカ」が1番おいしい時期は1～2月で、大人のかぶしよりも大きくなります。給食では従来の種と少し違って黄色みが薄くて小ぶりのルタバカを作っていました。味は変わらずおいしいです。たくさんひげが生えるような根っこが特ちょうです。葉っぱも高くてりっぱですね。