



方領大根 給食に登場！！

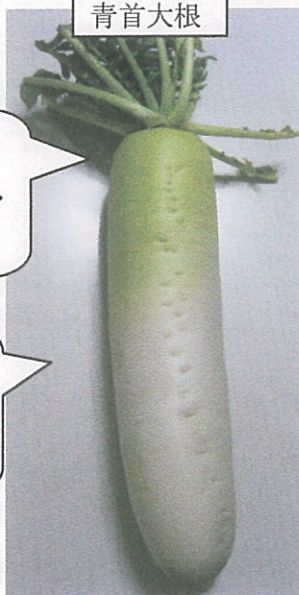
24日（金）のみそ汁に方領大根を使用します。
その畑での収穫量が少なく、給食に使用する量は少量になってしまうので、青首大根も一緒に使用します。料理してしまうので、方領大根か青首大根かを判別するのは、難しいと思いますが、合併して同じあま市となった甚目寺地区が原産地の方領大根の味を楽しんでください。



甚目寺中学校の道路を挟んで北側の畑で栽培されました。

★ 青首大根と方領大根の違いは？ ★

青首大根



根の上の方は、淡い緑色をしています

根がまっすぐに育ちます

方領大根



根の上の方から白色をしています

根の先のほうにいくにつれ、とがっていて曲がった形をしています

★ 方領大根・味の特徴 ★

方領大根の根はやわらかく、汁が多くて甘味があります。また、煮崩れしにくいので、煮物にむいている大根です。

★ 方領大根の歴史 ★

昔は「尾張大根」と言われていました。方領大根と呼ばれるようになったのは、数百年前に当時の方領村で栽培されたことから名づけられました。方領村は、現在の甚目寺方領地区のことです。