

伝統野菜「越前白茎ごぼう」を収穫する3年生
= 3日、坂井市大石小



越前白茎ごぼう 初収穫

坂井・大石小3年 葉、根、茎味わう

みんなで………読もう

坂井市大石小3年生24人が3日、同校の畑で初めて育てた市の伝統野菜「越前白茎ごぼう」を収穫した。全長約30センチに育った白く長い茎を持って引き抜き、短い根の泥を水洗いで落とし「根っこまで白い！」と驚いていた。ごぼうは葉、根、茎の全て

を使った調理実習で味わった。

越前白茎ごぼうは、10年以上前から同市春江町で栽培され、生産者はわずから5人という。主に茎を食べ、癖がなくシャキシヤキとした歯ごたえが特徴。葉は風味が良く、根は一般的なゴボウに近いという。

大石地区まちづくり協議会と同校は伝統を守ろうと本年度、栽培に初挑戦。9

月に児童らが種を植え、水やり、草取りをしてきた。橋本天慈さんは「調理前の姿を初めて見た。普通のゴボウと全然違う。地域の宝だと思っので、いろんな人に知ってほしい」と話した。

調理実習では、肉巻きや、ミキサーにかけた葉を混ぜたベビーカーなどを作った。
(西岡業愉)