

こんげつ 今月は **レモン** を紹介します！

佐渡では、レモンも栽培されています。佐渡のレモンはグリーンレモン。今回は無農薬・鶏糞有機化学肥料使用のレモンについて小木地区でレモンの栽培をしている金子さんに取材をさせていただきました。



っ あ 付け合わせだけではもったいない!?

○ 佐渡産グリーンレモンの特徴

黄色のレモンと比べると、果汁がたっぷり詰まって強い酸味と爽やかな香りが特徴です。無農薬のため皮まで食べられます。

○ レモン栽培を始めたきっかけ

国内で販売されているレモンの9割が輸入品で農薬がたくさん使われている状況や国産レモンは高値で売られているのを見たのがきっかけです。そこで、まだ佐渡で誰も始めていないレモンを3本の木から始めました。



○ レモン栽培で大変なこと

レモンは前年の葉が無いと栄養が蓄えられず実がなりません。寒さや風に弱く根っこが出てくると枯れるため、根本に藁を敷いて暖かくします。令和4年の冬、10年に1度の寒波がきて冬の防寒対策が必要だと痛感しました。また、無農薬のため、木が小さいうちにカミキリムシに枝を切られることがあり困っています。そして、レモンの木の枝には棘があるのできずをつけないように慎重に扱っています。



かねこ としえい 金子 敏栄さん

かねこ ~金子さんからみなさんへメッセージ~  
 モットーは地産地消です。  
 自分がやりたいと思ったら、遠慮せず失敗してもいいからやりましょう。農業は失敗だらけです。失敗を経験して次に失敗しないように考えればいいものができますよ。

※ 金子さんのレモンは様々な加工品とコラボして、いろいろなところで見かけることができます。  
 バターロールやレモンドーナツ、など



過去の学校給食レシピ・イチオシ食材だよりについては、左のQRコードを読み取っていただくか、佐渡市ホームページからご覧いただけます。