

給食会便り

令和2年度第11号
(公財)熊本市学校給食会
R3.3.31 文責：本郷

サラ玉ちゃんの圃場・選果場視察

3月30日に水俣・芦北地区にあるサラ玉ちゃんの圃場と選果場の視察に行きました。圃場は海の近くの日当たりのよい場所にあり、サラ玉ちゃん部会長の田畑さんによると、この地区は日照時間や地温など地の利があるとのこと。また、限られた農薬しか使わない特別栽培で、除草剤は使わないのでマルチの横には雑草が生えており、安全にこだわられていることが分かりました。11月に植え付けたこの圃場の玉ねぎは葉が倒伏（とうふく）しており、それはもう収穫してもよいという合図だそうです。



【地の利を生かした圃場】



【葉が倒れて1週間~10日ほどで収穫】

圃場で収穫された玉ねぎは、選果場にある①乾燥用の倉庫に入れ常温で除湿乾燥させます。その後、選果機に入れ、強風で土等を落とし、②人の手で規格外等を取り除きます。それを、③少しずつ穴を大きくしたラインの上を通すことによってM・L・2L等6つのサイズに分け、自動で箱に詰められ、④自動で箱全体の重さも計測されます。



【①乾燥機で乾燥】



【②規格外等を除去】



この穴に落ちる

【③サイズごとに仕分け】



【④自動で計測】

以前、予定していた圃場が天候不良で納入できなくなった時、青果組合が安心な玉ねぎを探されました。その時、サラ玉ちゃんの出荷先は決まっていたようですが、田畑さんたちが「熊本市の子どもたちのため」ということで特別に配慮していただいていた以来、この時期に熊本市に納入していただいています。