

給食会たより

令和3年度第8号

(公財)熊本市学校給食会

R3.11.30 文責：本郷

ほうれん草圃場視察

11月19日に西区にあるほうれん草部会長の松村さんの圃場を視察させていただき、松村さんと同部会の田中さんに話をお聞きしました。

- ほうれん草は寒さに強く、霜に当たる(寒締め)と甘味が増しておいしくなるため、露地で栽培する。
- 9月に行う、鶏糞、牛糞、石灰など有機質肥料による土づくりがたいへん。ほうれん草は酸性では育たないので、土のPHが6.5以上になるようにする。
- 収穫期をずらすため、9月中旬から1週間ごとに畝を替えながら播種する。今播いている種は、生育が早く、べと病にも強いクロノスという種。どの種を使うかは、ほうれん草部会で相談して決める。
- 播種する時は種まき機「GOMBEI(ごんべえ)」を使う。ごんべえは、種を播いた後、土をかぶせて軽く押さえるという一台で三役を同時に果たす。また、植える野菜の種類によって穴の大きさや間隔が違うベルトに替えることもできる優れもの。
- 9月に播種すると50日位で給食用として使いやすい規格38~40cmに生長する。11月に播いた種は寒さのため収穫までに90日位かかる。
- エコファーマーのため、収穫までに農薬を2回しか散布しない。収穫までは虫や病気との闘いでもある。

また、今回は、収穫体験させていただきました。松村さんに手本を見せてもらった後、ほうれん草の根を切らせていただきました。土との境を切ると、ほうれん草がバラバラになってしまうので、土の中1~2cm位を切るのがコツでした。収穫したほうれん草は、葉に厚みがあり、とてもおいしそうでした。

最後に、松村さんは「安心安全な野菜を未来ある子どもたちに食べてもらいたい。」という生産者としての思いを話されました。



【松村さんと圃場】



【ごんべえの説明をする田中さん】



【松村さんの手本】