

給食会たより

令和4年度第11号
(公財)熊本市学校給食会
R5.2.28 文責：本郷

青ねぎ圃場視察

1月に西区中原町にある青ねぎの圃場視察を行い、熊飽地区野菜生産者連絡協議会青葱部会長の高田さんと息子さんに話を聞かせていただきました。

【青ねぎの圃場】



- ・この地域は元々ねぎやほうれん草の栽培に適した土質。
- ・ねぎは土づくりが大切。発酵鶏糞や牡蠣殻など有機質の肥料で土壌作りを行う。
- ・ハウスで2ヶ月かけて種から苗を育て、10月下旬～11月初旬に平坦な圃場に定植する。
- ・苗が20～30cmになったら10cm位の泥を根元にかける土上げを機械で行う。(畝づくり)
- ・生長に合わせて適した肥料(化成肥料と有機肥料)を与える。
- ・収穫する際は、土の中に隠れている茎の部分を数本まとめて両手で引き抜き、逆さまにして根についた泥を落とす。周りの余分な葉や薄皮を手作業で取った後、一本ずつ機械で空気を当ててきれいにして出荷する。
- ・播種から収穫まで約半年、強風や雪による葉の倒れ、病気や虫の害など大変なこともある。

収穫体験をさせていただきました。6本位をまとめて抜くには足を踏ん張って体全体で引く力が必要で、抜くとたくさんの土が根と一緒についてきて、根が大地によく張っているのが分かりました。根から栄養を吸収するので、「白根がねぎの命」だそうです。収穫してすぐのねぎをそのまま食すと、甘みがあって生で食べてもおいしかったです。

「我が子と同じように毎日ねぎの顔色を見て回り、ものを言わないねぎたちの声を聞き、対応する。」と言われる高田さん。みずみずしい勢いのある葉が天に向かってまっすぐ伸びているねぎの姿は、愛情をたっぷり注いで育てておられる何よりの証拠でした。

父の横で、「親父はねぎと話をしているようだ」と言った息子さんも、一人立ちして、別の圃場でなす作りに励んでおられます。



【高田さん親子】



【長く伸びた白根】