

# 給食会たより

令和3年度第7号

(公財)熊本市学校給食会

R3.10.31 文責：本郷

## さつまいも圃場視察

10月21日、東区戸島地区にあるさつまいも生産者の塩井さんの圃場を視察させていただきました。

塩井さんのお話によると、5月上旬から6月にかけて、冬の間ハウスで育てた苗を手作業で植え付けます。苗を水平に中心をくぼませるように植える「船底植え」にすると、収穫量が多いということです。また、雨が降るのを待って植え付けないと、暑さでビニルから出ている茎の部分が焼き切れたり、苗が枯れたりすることもあるそうです。

その後の追肥としては、堆肥はつるに養分がいくので使わず、油粕、草木灰など7種類の肥料を使うと、筋のない良い芋ができるそうです。その中に甘みが増す肥料があるそうですが、それは企業秘密とのことでした。

今年は例年より暑くて、畝と畝の間の溝につるが下りなかった分、根に栄養がいき、作柄がよいそうです。

植付から4か月後に収穫となります。収穫に当たって葉枯らし剤は使わず、機械でつるや葉の部分を切り取ります。

今回、視察で見せていただいたのは、つるなどを取った後、ビニルを手作業ではがす作業、機械で一畝ごとに掘り獲り、機械の上に掘りあがってきた芋を人の手で大きさ毎に選別する作業でした。

掘りたての芋はとても皮が薄く、ていねいな扱いが必要で、大きいサイズだけを給食用として提供するそうです。芋の種類は「金時」で、甘みがあり、加工もしやすいそうです。

最後に、塩井さんから「おいしいさつまいもです。ぜひ食べてください。」というメッセージを子どもたちにいただきました。



【塩井さんと圃場】



【機械でつるや葉の部分を取り除く】



【機械で掘り獲り、手作業で分別する】