

給食会たより

令和4年度第3号
(公財)熊本市学校給食会
R4.6.30 文責：本郷

学校給食交流会(水前寺菜の生産者)

本会は、子どもたちが生産者と交流することによって、思いや願いを知るとともに、給食用物資への理解を深め、食に携わっている人たちへの感謝の気持ちを育てることを目的とした学校給食交流会を実施しています。昨年度からは感染防止のため、生産者との会食を実施せず、講話だけでも良いことにしました。

6月14日に西原中学校が水前寺菜の生産者である徳永さんを招いて本事業を実施しました。

最初、徳永さんから、葉の裏の紫色に魅せられて生産を始めた、井戸を掘り湧水の美しい水でハウス栽培をしているなど水前寺菜の概要について画像を使って説明がありました。その後、総合的な学習の時間のテーマ「熊本の伝統野菜“水前寺菜”について調べよう」で学習している3年生から下表のような質問(概要の一部)が次々と出され、徳永さんが丁寧に答えていかれました。



【徳永さんと松岡先生】



【水前寺菜】



【ハウスの中の画像を使っての説明】

Q:「水前寺菜」の名前の由来は。

A:熊本に伝わった時、紫色がきれいな水前寺公園の生け花として使用されたから。

Q:栽培する時期と、1年間に獲れる量はどれくらいか。

A:遅霜が終わる4/20に植え付け、6月初旬に初出荷。夏野菜なので、7・8月は生長が旺盛。生産者4人で、1年間に2~3tを収穫する。

Q:収穫の手順とかかる人数は

A:切る→きれいな水で2回洗う→長さを揃える(26cm)→袋に詰めるという作業を3~4人で行う。

Q:栽培する時にたいへんなことは。

A:土の中の菌がつくと病気になるので、マルチを張って土がつかないようにする。年に2回防除のために薬をかける。栄養をどんどん吸収するので堆肥や水が大量に必要なこと。

Q:何か環境にやさしい取組をしているか。

A:化学肥料を少なく、堆肥を多く使用している。

Q:品種改良をしているか。

A:していない。品種は一品種のみ。東南アジアからの品種を挿し芽をして栽培している。種はない。



【徳永さんに質問をしている場面】