

給食会たより

令和4年度第2号
(公財)熊本市学校給食会
R4.5.31 文責：本郷

玉ねぎ圃場視察

5月18日に西区小島地区にあるJA熊本市玉葱部会長の出口さんの圃場の視察を行い、生産者である出口さん親子やJA熊本市営農センターの方からお話を聞かせていただきました。



【圃場(一番左の畝は葉が倒伏)】

- 砂地であるこの地区の土地は玉ねぎの栽培に適している。
- 玉葱部会は8人で、1月中旬から6月上旬まで収穫し、半分は関東、半分は岡山・広島・熊本の市場へ出荷。
- 時期に応じて8～9種類の品種を栽培。
- 6月は熊本市の学校給食に提供。品種は「ターボ」と「ジェットスター」。今年は寒波で生育が遅れたが、その後の天候により回復し、良い品質を納入見込。
- 生産者としては、給食の先生方が調理し易いように、大玉を納入したい。
- 葉が倒伏したらもうすぐ収穫となる。※収穫の仕方
- 苦労することは、玉ねぎが重いので運ぶのが重労働なこと。そのため、少しずつ機械化を進めている。

【収穫の仕方】

- ① 機械で葉を切る。
- ② マルチを剥ぐ。
- ③ 掘って根と葉を切る。
(手作業) ※下左写真
- ④ 2～3日天日で干す。
- ⑤ 機械でコンテナに積める。 ※下中写真
- ⑥ ハウスで保管する。
- ⑦ 早目に出荷する。



【玉ねぎの根と葉を切る】



【機械で拾い上げてコンテナに入れる】



【出口さん親子】

最後に、息子さんに後を継ぎたいと思った理由を聞いてみました。「自分で工夫してやっていくことに『やりがいがある』と思ったから。そして、父みたいな立派な農家になりたい。」と少し照れながらも胸を張って答えてくれました。