

給食会たより

令和4年度第7号
(公財)熊本市学校給食会
R4.10.31 文責：本郷

チンゲン菜圃場視察

10月20日に北区にあるチンゲン菜の圃場視察を行い、生産者の吉田さんにお話を聞かせていただきました。



【収穫間近のチンゲン菜】



【吉田さん】

- 継続的に収穫できるよう、ハウスごと1週間おきに機械を使って種をまく(播種)。
- 10月からは、播種の時のみ水をたくさんまく。後は土の下から水が湧くので潤う。朝から露がうち、葉を伝って中心部に集まり、根に水がいくようになっている。
- ハウスのビニルを巻き上げることによって換気をし、ハウス内の温度を調節する。
- 温度が35℃以上の時は50%の遮光ネットを張る。遮光ネットを張った時は収穫の一週間前に剥がして葉の色を濃くする。逆に、気温が-3℃以下になると凍って腐れるので、ビニルを二重にして霜よけをする。
- 天候にもよるが、夏は35日、冬は80日程度で収穫。
- 収穫は、手で一本一本ていねいに抜く。根と下の部分を切り、外葉から3枚を取り外す。(外葉も食べられるが、販売するまでに外葉から黄色く変色するから)
- 通常の半分しか農薬を散布しない、化学肥料は使わない。播種前に有機肥料(堆肥のみ)を使う特別栽培。



【ビニルを巻き上げて温度を調節】



【手作業で収穫】



【整然とコンテナに】

「生産は難しくありません。『当たり前のことを当たり前にする』だけです。」という吉田さん。9月頃、11月からの熊本市の学校給食にあわせ、台風が来ることも想定して多目に播種する。台風が来ても、タイミングを外さず、しなければならぬリカバリーをする。雑草はチンゲン菜の生長を妨げるから抜く。葉から養分を与えて無理やり生長させることはせず、植物の育つ力を信じる。話の端々から生産者の熱い思いと『当たり前のこと』の重みが伝わってきました。