

給食会たより

令和4年度第10号
(公財)熊本市学校給食会
R5.1.31 文責:本郷

はるか圃場視察

12月に北区にある「(株)味咲」の選果場と西区にある「はるか」の圃場の視察を行い、代表の坂本さんと息子さんに会社とはるかについて話を聞かせていただきました。



【坂本さん親子】

- 12年前「収入だけでなく、どんどん良いものを作って農家に夢を見せたい」という志で、近くの生産者を集めて(株)味咲を設立。
- 現在25軒の生産者の平均年齢は30代。みんなでアジアギャップ(食品安全・環境保全を確保しつつ行う農業生産工程管理)を取得
- 「今日はどこに出荷する」という消費者に対する意識を常に持ち「お客様の口に入るまで」のみかん作りを求めて、生産から販売までを実施。「味だけは間違いないもの」という思いを若手従業員に徹底



【はるかの実】

- 5月上旬みかんの花が咲いた約1週間後に、はるかの花が咲く。
- カナブンやカミキリ虫、黒点病予防のための農薬は散布するが、不必要な農薬は使用せず、出荷時には残留農薬がなくなるよう配慮している。
- 糖度を高めるため、圃場にマルチを張って根に水がいかないようにしたり(水分ストレスを与える)、実を多く実らせて養分・水分を不足させたりする。(着果ストレスを与える)
- 強風が吹き、葉の下にある棘で実に傷が付くと、その傷はずっと残ってしまう。
- 開花から約7ヶ月後の12月、実が霜で凍る前に収穫する。多い木からは約150kg穫れる。柑橘類の収穫は1年に1回なので、手間をかけて大切に育てる。例えば、収穫する際は実に傷がつかないように用心して枝の部分を二度切りする。
- 収穫後、温度・湿度を管理した倉庫で1か月くらい寝かせる(予措する)と実が更に黄色くなり、本貯蔵で追熟させると実が3割程しまって糖度も0.5~1度増す。
- 試食販売でも販路拡大を行っており、若手も楽しんで販売業務に従事している。



【予措庫で寝かせている】

最後に、「給食で食べる子どもたちの気持ちを裏切らないよう、汗を流し一生懸命育てました。おいしく食べてください。」というメッセージをいただきました。会社を立ち上げたのは子育てが一段落してからという坂本さん、正にその育て上げた最後の子ども(末っ子の息子さん)と一緒に働いている姿は嬉しそうでした。