

# 給食会たより

令和7年度 第12号  
 (公財)熊本市学校給食会  
 R8.2.17 文責:上島

ばんかん

# 晩柑園場視察

(熊本市河内地区)

園場視察は、野菜生産に関する理解を深めるために、熊本市の給食に携わる栄養教諭・学校栄養職員を対象に(公財)熊本市学校給食会が実施している**食育推進事業**です。

スイートスプリングやネーブルなども学校給食に納めています。



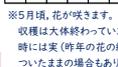
Chunさん ぱぱさん  
(古閑さんご夫婦)

## 参加者

- 生産者: 古閑 泰則 様(園場主)
- 青果組合: 肝付 (専務理事) 諏訪 (参事)
- 学校関係: 弥栄先生(白坪小) 池松先生(西原小)  
浅田先生(城西共調) 竹谷先生(井芹共調)
- 市給食会: 上島, 松永



5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		4月		5月																					
上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中	上	中																		
																				※3月から5月が収穫期。完熟で収穫し、酸味が抜けた頃合いで出荷します																									



※5月頃、花が咲きます。収穫は大体終わっていますが、時には実(昨年の花の結実分)が残ったままの場合もあります。



※1年中、木に実がなった状態で成熟させるそうです。木になつたまま越冬するので、気候が温暖なところが適地です。(寒冷地では、寒さで実が落ちるそうです。)



※熊本市の学校給食でも4月に晩柑を使用する予定です。

## 生産者へのインタビュー

- 栽培初めの時期, 収穫の時期を教えてください。
- 苦労される点を教えてください。
- 子どもたちへのメッセージをお願いします。



南向きの斜面  
ミカン栽培の適地



これはレモンです。晩柑の木にレモンの枝を接ぎ木しました。形は晩柑で、味はレモンです。

## いろいろな柑橘の研究をされています。



上の黄色い方はレモンで、食味はレモンそのものでした。下のミカンは酸っぱさ緩和のための甘いミカンです。



食ってください



熊本市が原産の「河内晩柑」という種類です。晩生の柑橘なので「晩柑」という名前が付けられています。南向きの斜面で、冬も暖かく、柑橘類の生産に適した場所です。寒い地域だと、寒さでみかんの実が落下してしましますが、河内地区は比較的温暖なので、実が落下することが少なく、晩柑の生産に向いているようです。



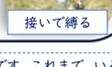
黒点病や虫害を防ぐために、月に一回のペースで殺菌・殺虫の作業を行います。

最近、河内地区でもみかん農家が少なくなっています。作業時の苦労という点、ミカンの木が(生えて)高木となってきたこともあり、脚立を使っての作業(脚立の上り下り)が負担に感じるようになってきました。それでも一生懸命、頑張って作っていますので、児童生徒の皆さん、おいしく食べてください。

5月に花を咲かせ、その後、実をつけます。収穫は翌年の3月から5月頃なので、場合によっては実と花が混在する時期もあります。基本的に実をつけた状態越冬します。収穫時は糖が低いので、収穫後一定期間、寝かせて酸が抜けるのを待って出荷しています。4月の給食時にお届けしますので待っててください。



根っこ部分と幹の部分の色が違います。



接いで縛る

たくさんの種類のミカンを生産されているそうです。これまでに、いろいろな種類のミカンを掛け合わせて、おいしいミカンを作る研究がされています。



河内晩柑は、熊本市(河内)原産のミカンです。



収穫後のミカンをコンテナリフトで降ろします。

熊本市の河内が原産なのに、愛媛県産が有名なのが残念です。熊本県内でも天草などで生産されていますが、名前はジュシーオレンジとなっています。河内が有名になってほしいです。

河内小学校のすぐ裏の傾斜地でした。結構な斜面だったので、仕事をする上では、大変であろうと感じました。ご家族で作業を進めておられるとのこと。今後頑張りたいと思います。



※最後に先生方と記念撮影をしました。