

令和8年度

圃場視察 第1弾

小松菜

2026.5.15(金)

(おつづき)
場所: 緒續農園
(植木町, 山本小学校付近)



緒續 一馬 様
緒續農業経営株式会社
代表取締役社長

給食会たより

令和8年度 第1号
(公財)熊本市学校給食会
R8.5.19 文責; 上島

参加者

生産者: 緒續 一馬 様(圃場主)
大同青果: 川田 課長
青果組合: 肝付 専務理事
 諏訪 参事
学校関係: 伊藤 先生(龍田小)
 菊川 先生(託麻東小)
 宮本 先生(出水南共調)
 齋藤 先生(植木共調)
市給食会: 上島, 松永



(小松菜の種子)

種まきをして、収穫まで30日(夏場)から70日(冬場)かかります。
収穫後は次の種まきをし、年間5回ほど種まき⇒収穫を繰り返しています。



ビニールハウス(116棟)

特別栽培で作っています。

※化学肥料・化学農薬は通常の5割以下



※種子は、機械を使って直播きします。
収穫時期が少ずれるようにビニールハウス(6棟)ごとに種まきを進めます。

※灌水後、2~3日したら双葉が出て5~10日で本葉が出てきます。
夏場では30日、冬場は50~70日程度で収穫をします。収穫後は再び土を耕して、次の小松菜の植え付けに移行します。1㎡で2.5kg程度の収量。(連作障害はありません。)



植木町近郊で116棟のビニールハウスを使って、チンゲン菜や小松菜などを作っています。(4ha程度)
農園は、株式会社形式で経営しています。社員には、ベトナム・インドネシア人の技能実習生やパート従業員を雇い、その他、家族で経営を進めています。

※育てる上で苦勞すること

台風やその他の自然災害が一番困ります。
また、冬場に暖房を使わないので、寒さも生長に影響が出ます。

※おすすめの食べ方

春から秋にかけては十分な生長が期待でき、大きい茎が育つので、炒め物などに使用し、冬場など細い茎の時期は鍋物などでの利用がお勧めです。インスタントラーメンの上のせて食べてもおいしいです。

※収穫体験をさせて頂きました。

職員さんは、素早く茎を引き抜き、根っこをカットして袋詰めをされています。



作業の様子を見せていただき、茎の握り方や力の入れ方などを教えていただきました。でも少し難しいようでした



葉が切れないように

茎が千切れないように

難しいです。



※収穫後は予冷して、鮮度を保っています。

※直射日光は温度上昇や水分蒸発の原因になるので小松菜にとっては良くありません。なので、常に遮光率98%の遮光ネットで覆っています。また、遮光率が95%以下になった時には全て交換します。

※子どもたちへのメッセージ

みんなで一生懸命育てていますので、残さず全部食べてもらえると嬉しいです。



※最後に栄養教諭・学校栄養職員の方と記念撮影をしました。