

はつかいち た もの きゅうしよく  
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

# たべもの新聞

Vol.31 ねぎ

平成30年6月25日 廿日市学校給食センター

さいばい ようす しゅざい  
ねぎ栽培の様子を取材させていただきました。

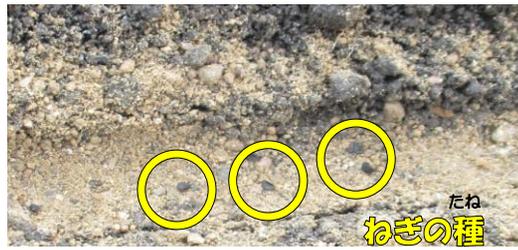
へらら ふじた  
— 平良の藤田さん —

ふじたさんは、ねぎのほかにもいちごや玉ねぎも給食に届けてくださっています。草のない手入れが行き届いた畑には、まだまだいろんな種類の野菜が育てられていました。「この野菜も給食で使わせていただきたいな♪」と楽しい気持ちになる畑でした。



## ① 種まき(3/27)

ねぎを育てる土は、たい肥、肥料、1年以上寝かせたもみガラなどを混ぜ、種まきの2、3日前に畝を作ります。種をまいたら、土をかぶせ、水をたっぷりまきました。



まいた種が分かりやすい様に、種まきの場所に色の違う土をまいてくれました。



## ② 発芽(4/9頃)



種まきから約2週間で5mm~1cmのかわいい芽が出ました。

発芽までは、土が乾かないように、毎日、たっぷりの水をやります。天気の良い日は朝・昼・夕の3回、水をやったそうです。また、気温が低い日には、不織布をかけて寒さから守ったそうです。

## ③ 間引き・植え替え(5/11)



発芽から約1ヶ月でこんなに大きく育ちました(10cm~15cm)。

間引いたねぎは別の場所に植え替えていきました。畝に穴を開け、一本ずつ寝かすように植え替えます。寝かすようにするのは、ねぎの根をしっかりと根付かせるためだそうです。腰をかかめての大変な作業が続きました。

植え替え後は、しっかりと水をやりました。

## ④ 収穫(6月下旬)



収穫も全て手作業です。

①一株ずつ丁寧に抜き、②土を落として根の部分の洗います。③根を切り落としてから、傷んだ部分を取り除いて給食センターまで届けてくれます。このねぎは6月27日の「野菜のねぎドレッシング和え」に使います。新鮮なねぎをあじわって食べてください。



ふじた まきこ はやお  
藤田 真紀子さん・速雄さん

ふじたさんご夫妻は、「夏のねぎは虫が付きやすくて大変だ。でも、口に入れるものだから、なるべく消毒はしたくない。子どもが食べるものだから、おいしいものを作りたい。」とおっしゃっていました。

どんな作物を作るにも、前向きで、明るく取り組んでいる姿が印象的でした。