

# いわくに 地産地消だより

岩国学校給食センター  
H27.4 発行 NO.1

## ～小松菜～



給食では2月から、岩国市で作られた新鮮な「小松菜」を使用しています。

4月3日に、給食センターのすぐ近く、尾津の生産者、村上さんのビニールハウスを訪問しました。

全長30mのビニールハウスで、小松菜を栽培しています。夏は種付けから25日～30日、冬は50日～60日で収穫します。

ハウス栽培の特徴は、食感がやわらかく、1年を通して栽培することができることです。

小松菜には、多くの品種がありますが、季節によって品種を使い分けています。

収穫は、鮮度を保つため、早朝や夕方に行っています。ハサミやカマを使って、一株ずつ収穫しています。



特に気をつけていることは、極力農薬を控えていることです。害虫が付いていないか、毎日確認しています。モンシロチョウが侵入したときは、アミで捕獲することもあります。

地面が乾くたびに、水やりしています。新鮮な小松菜が収穫できるよう、毎日欠かさず手入れをしているとのこと。

収穫されたばかりの新鮮な小松菜は、彩りも良いですね。

4月は、14日(火)・21日(火)・30日(木)に使います。



小松菜は、栄養価も高く、おいしい野菜です。

たんせい込めて栽培しました。残さず食べてください。



村上さん

山縣さん

神村さん

吉岡さん