

いわくに 地産地消だより

～水菜～

岩国学校給食センター
H27.6 発行 NO.3



尾津のビニールハウスで、4名の生産者が給食で使用する水菜を栽培しています。栽培面積は30アール(a)、学校のプール約6個分の広さです。

温かい時期は種付けから30日、冬の寒い時期は60日で収穫します。

6月に岩国産の水菜を3回使用します。
5月20日に、尾津にある、村上さんのビニールハウスを訪問しました。

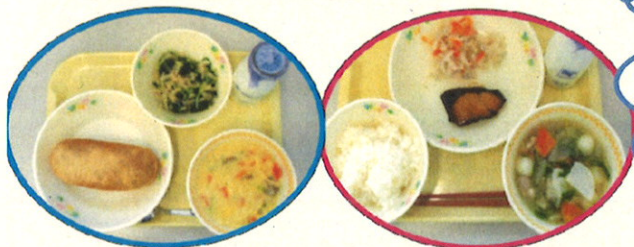


水菜は、寒さには強いのですが暑さには弱く、工夫が必要です。日あたりと風通しをよくしないと、根が茶色くなるなどの病気が出やすくなります。日差しがきつい時には、遮光シートをかけることもあります。

また、水のやりすぎにも注意が必要です。やりすぎると根腐れすることがあります。朝晩の涼しい時に水やりをするようにしています。

水菜は、気候により、成長が左右されます。播種(種まき)が3日違うだけで、発芽の早さも異なります。

～水菜を使った献立～



給食では、6月に岩国産水菜を
12日(金) 海藻と水菜のサラダ
19日(金) 大根と水菜のサラダ
29日(月) フォーガー
で使します。

～生産者からのメッセージ～

みんなが食べやすいように、柔らかいサラダ水菜を、周年(1年中)栽培しています。

たんせいこめて栽培しました。給食だけでなく、家庭でもサラダとして食べてください。



村上さん

山縣さん

神村さん

吉岡さん