

いわくに 地産地消だより

～青ねぎ～

岩国学校給食センター
H27.9 発行 NO.5



給食では1年を通して、岩国市で栽培された新鮮な「青ねぎ」を使用しています。

7月27日に、尾津の尾崎巖さんの圃場を訪問しました。

青ねぎの生育は、天候や気候に左右されます。青ねぎの成長に最も適した気温は、15℃～25℃です。4月～6月に種をまくと、約2か月で収穫できますが、8月～9月に種をまくと、暑さに弱いので、収穫までに5か月～6か月もかかります。

《青ねぎ栽培の過程》



3作に1回土壌の消毒(約1か月)

↓ 種まき



種まきから10日



40日



20日



30日

最も気をつけていることは、「土作り」と「害虫をつけないこと」です。

連作すると、「たちかれ病」にかかりやすくなるため、3作に1回土壌を消毒します。また、連作障害を防ぐため、1年に4作できるところを、2作～3作におさえています。



種まきから60日

ネットを張って、害虫や風から守ります

収穫



70日

農薬をできるだけ使わないようにしています。病気にかかると、全ての青ねぎが収穫できなくなります。虫がついていないか、異常がないか、青ねぎの様子を毎日しっかり確認しています。

農薬を極力おさえて、安心安全な青ねぎを栽培しています。

丹精込めて作った青ねぎを、味わってください。



尾崎巖さん