

いわくに 地産地消だより

～岩国れんこん～

岩国学校給食センター
H27.10 発行 NO.6



給食では旬の時期に、岩国の伝統野菜「岩国れんこん」を使った料理をよく取り入れています。
10月7日に尾津の村本さんの圃場を訪問しました。

3～4月にれんこんの枝（種用のハス）を植え付けます。生育に応じて肥料を施用し、7月頃には緑色の葉と白い花で田が覆われ、8月頃から地下茎が肥大してきます。9月下旬から3月までが収穫時期となります。

気をつけていることは、土作りと水の管理です。良いれんこんを作るために、わらや有機物で土を肥やします。



水を適温に保つ必要があります。春先の植え付けの時期には水を深めにはり、気温が高い時期になると水を浅くはるようにします。

大変なことは収穫作業です。最初にユンボ（油圧ショベル）で上の泥を取り除いた後に、専用のクワを使って、手作業でれんこんに傷がつかないように丁寧に掘ります。土壌が柔らかい為、足が泥に埋まり、中腰での作業となることから、大変な重労働です。



★専用のクワ

〈ばんくう〉
上土を取り除く



〈かいかき〉

れんこんの周りの土を
丁寧に
取り除く



★ミシシippアカミミガメ (ミドリガメ)

れんこんの新芽を食べるため、罠をしかけてつかまえています。



大切に栽培されてきた岩国れんこんを、ずっと伝えていきたいですね。

