

いわくに 地産地消だより

～はなっこりー～

岩国学校給食センター
H28.2 発行 NO.9



9月末に苗を植え付けします。
11月初旬～3月が収穫時期です。
1シーズンで約400kgの収穫量
があります。手摘みでの収穫作業
になります。

はなっこりーは、花が咲いたら
出荷できません。収穫時期を調整
することを、一番に気をつけてい
ます。

～はなっこりー1株の収穫量～



1株で、約
1袋分
(170g)の
収穫量にな
ります。

2月4日に、給食で57kg
のはなっこりーを使います。

はなっこりーは、手軽に食べ
ることのできる野菜です。サッ
と火を通すとすぐに柔らかくな
り、緑が濃くなり、とてもきれ
いです。つぼみの部分はとても
きれいで、茎もとても甘くてお
いしいです。炒めもの、和え物、
天ぷらなど、いろいろな料理で
おいしく食べることができます。
お弁当の彩りにもなります。

しっかり食べてほしいと思い
ます。

山口県のオリジナル野菜「はなっこりー」は、旬の
11月～3月まで、給食によく登場します。

2月1日に、通津中学校の近くにある岸井さんの圃
場を訪問しました。



また、病気や害虫被害の予防に細心の注意を払ってい
ます。露地栽培なので、気候が直に生育に影響します。
傷ができたり、長雨で湿度が高くなったり、排水が悪い
と、病気にかかりやすくなります。雨が降っている時は
収穫しないようにしています。

大変な事は収穫作業です。朝に手作業で収穫を行い、
午後にサイズ別に袋づめをし、夕方に出荷します。

出荷しない茎の下部分が、とてもおいしいのに
もったいないです。どうにかして使えないかと考えて
います。



岸井さん