



かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

2023. 7. 1

7月号 (No. 4)

生産者さんの畑を見学してきました! (アスパラガス)

4月から10月頃にかけて、給食には神崎市産のアスパラガスを使っています。
JA アスパラ部会の部会長 久富正和さんと、千代田中部小学校の近くのハウスで栽培を行っていらっしゃる松永康弘さんにお話を聞いてきました。



ハウスの長さは 80m!!

○アスパラが収穫できるようになるまで・・・



小さな花がたくさん咲き、種が出来ます。

種は、緑から赤色に色づきます。

農家では、種から少し成長させた苗を植えて、1年間「親木」が大きくなるまで育てます。2年目から数年間は収穫できます。

○毎日のお世話

水やりは、午前中に1回(夏場は、夕方にもう1回) ハウスについているスプリンクラーで行うそうです。

1週間~10日に1回、葉をまいて病気や虫が付くのを防いだり、肥料もまきます。

○採れる時期・・・1月から10月頃まで

1日に成長する長さは、夏場は6~7cm、冬場は1~3cmくらい。

成長したら、27cmに長さをそろえて切って収穫するそうです。

三根町にある集荷場に持って行き、そこで25cmの長さに切りそろえられた後、出荷されてお店に並ぶとのことでした。

○1日の生産量・・・夏場の多い時で90kg (ハウス4棟)

○1年間の生産量・・・7トン~8トン (出荷できる量)

本数に計算すると、35万本にもなるそうです!!

○アスパラガスを育てる上での苦労

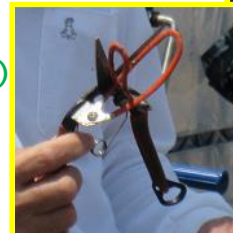
夏場の暑い時には、ハウスの中の温度は40℃を超えるので、作業は大変です。暑さを避けて、朝の5時頃から収穫することもあります、と話されていました。

○生産者からの一言

アスパラガスの一番おいしい食べ方はサラダです。私は、茹でてマヨネーズを付けて食べるのが大好きです。その他にも、アスパラの肉巻きにしたり、鍋に入れるのもおいしいですよ。みなさんも食べてみてください。



「アスパラばさみ」という専用のはさみで収穫します。



給食にも使っているアスパラガスの収穫やお世話について、分かりやすく
ていねいに教えてくださいました。本当にありがとうございました。
一緒に見学に行った千代田中部小3年生のみなさん、勉強になりましたね。