

はつかいち た もの きゅうしよく
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ!

たべもの新聞

Vol.24 にんじん

平成28年2月16日

廿日市学校給食センター

浅原の遠藤さんは、にんじんやさつまいも、里芋など色々な種類の野菜を育てられています。今回は、12月に収穫されたにんじん栽培の様子を取材させていただきました。12月から1月までで約3トン入れてもらっています。(1トンは1000kgです)



遠藤さんの畑で約20トンのにんじんが収穫されるそうです。「育てた野菜を給食など色々なところで使ってもらえることが、野菜を作っていく希望になっています」とお話をしていたのが印象的でした。



えんどう あきひと
遠藤 章人さん

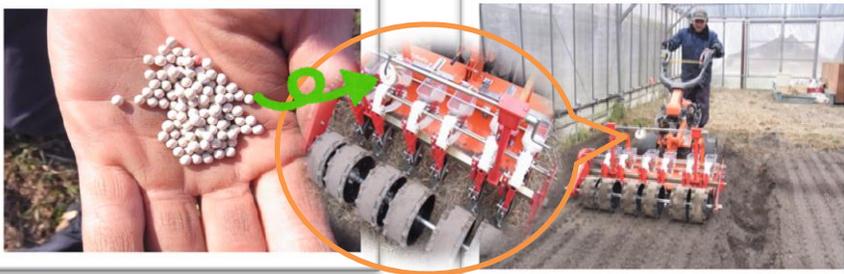
さいばい ようす しょうかい
にんじん栽培の様子を紹介します
あさはら えんどう
—浅原の遠藤さん—

たね 種をまく



店頭に出回っている一般的なにんじんが「五寸にんじん」です。遠藤さんのところでは、「はまべに五寸」という品種のにんじんを作っておられます。種は石灰でコーティングされて白い色をしています。この種を播種機を使ってまいていきます。

このビニールハウスは遠藤さんが組み立てられたそうです。



ここにたねがあるよ!



たね 種のまかれたにんじん畑

まび 間引き

2か月後



間引きとは、密集している株を一部だけ残して、残りを抜いていく作業のことです。株と株の間に十分なスペースがないと、白当たりや風通しが悪くなったり、栄養の取り合いになったりして、やせた株に育ってしまいます。



まび 間引いたにんじん

10cm

種まきから約50日たって、本葉が5~6枚の頃に行います。

ひとつひとつ手で抜いていくため、大変な作業です。

間引いた小さなにんじんも食べられるよ!



混みあっているところを株の間が10cmくらいになるように間引いていきます。

しゅうかく 収穫

4か月後



種まきから約100~120日頃に収穫します。1本1本根元の大きさを見て、大きいものを選んで抜いていきます。葉を持って、ていねいにゆっくり引き抜いて収穫されます。



収穫したにんじんは、機械でにんじん同士をこすり合わせながら洗っていきます。土が落とされてきれいになった採れたのにんじんが給食センターに届けられています。