

出向く宮農レポート

～学校給食出荷強化プロジェクト～



南部宮農センター東郷事務所
上田 萌

キャベツ

学校給食センターへの出荷強化のため、令和3年度に生産者を2人増やして6人で取り組みました。グループ化したことで出荷量が安定し、2月現在で1,000kg超を納めることができました。

学校給食センターから「もっと東郷町産の野菜を子供たちに食べてほしい」と要望をいただいたことから、「6月に800kg出荷する」という目標を新たに定め、2月より作付けを開始しました。

給食センターに納めるキャベツは1球1.5kg程度を求められます。目標のサイズにするには、



▲生産者 近藤かま子さんの圃場では3月初旬に苗の定植を行いました

キャベツの外葉を大きく作ることが重要で、特に初期生育がカギとなるため、生産者へ施肥量を具体的に指導しました。併せてJAの推奨する肥料なども試験的に導入していきます。

目標としている出荷数量には届いていないため、良質なキャベツをより多く給食センター等へ納入できるように、生産者とともに連携していきます。

タマネギ

タマネギを4～7月に毎月1,000kg、計4,000kg出荷するため、11月にタマネギ苗を6名の生産者に合計20,000本作付けしてもらいました。タマネギの栽培において注意が必要なこととして、春先から「べと病」、「軟腐病」が発生する可能性が高くなることがあげられます。この病気が発生・蔓延すると、出荷ができなくなってしまいます。そのため、定期的に圃場巡回して病気を早期発見し、生産者へ農薬散布等の指導を行っています。ここで使用する農薬の殺菌剤は、予防的に用いる農薬と、病気発生初期で用いる農薬があり、対象の病気によって使用農薬が異なります。圃場巡回を行うことと、病気に適した防除提案を行うことで、目標の出荷数量を達成できるよう指導しています。

べと病…カビが原因の病気で主に葉が変色する 軟腐病…細菌が原因の病気で、腐って溶けたような状態になる

ネギ

ネギの生産者は新規で募集しています。(詳細は南部宮農センター東郷事務所へお問い合わせ下さい)
学校給食に向けて大量に作付けする必要があるため、省力化を目的に『チェーンポット※』を用いた白ネギ栽培に5月から取り組みます。現在学校給食センターへの納入実績はなく、今回の取り組みを通じて11月から「東郷町産」の白ネギを納入することが目標です。手探りなところもありますが、納入基準を満たせるよう栽培指導を行っていきます。

※チェーンポット…紙製の育苗資材で数珠状につながったまま、決められた間隔で定植できます。

ちなみに…

ネギは、白い部分の長い『白ネギ』、緑の部分の長い『青ネギ』に分類されます。青ネギは分岐しているところに砂が入りやすく、調理に手間がかかり大量調理には向いていないため、学校給食出荷に向けては『白ネギ』の生産を行っていきます。



学校給食出荷強化プロジェクトは販路の確立・拡大を目的に、生産者と出向く宮農担当が一丸となって取り組んでいます。今後も生産者が自信を持って生産・出荷できる体制を強化していきます。