

平成 26 年度 富士市学校給食地場産品導入協議会 研修会 報告

日時：平成 26 年 11 月 19 日（水）

文責：小楡 和子

参加者

富士市教育委員会 学校教育課（保健担当主幹・保健担当嘱託栄養士）

富士市学校給食関係者（栄養教諭・栄養士）鷹岡小・吉原一中・須津小・今泉小・伝法小・富士第一小・岩松小・丘小

富士市学校給食を考える会（会長・副会長・会員 3）

岳南青果商業協同組合（事務長・納入業者 3）

富士中央青果株式会社（代表取締役社長・総務部長）

富士市農業協同組合（販売課長）

富士市農政課（上席主事）

富士市農林事務所 地域振興課（課長・主任）



視察先

1. 富士市農協大淵支店管内 カリフラワー生産組合 10：10～10：50

・大淵の 40 歳前後の茶農家が 15 人くらい集まり、お茶の農閑期を活用して、白さにこだわったカリフラワーの生産を目指し、5 年前からはじめた。

もともとプロの農家の集まりなので、良質な農産物作りに、皆こだわっている。

・カリフラワーは、大きな葉におおわれていることで白さを保つことが出来る。

少しでも日差しが入ると、うっすら黄色みがかかり、B 品になってしまう。

・寒くなって霜が降りると品質が落ちる。8 月に種をまいて 1 月に収穫すると寒さにやられる心配がある。今年は収穫時期が 12 月になるように種蒔きを早めた。しかし、夏に日照不足で病気が発生してしまった。

・美味しいカリフラワーになるためには、霜が降りる前に寒さも欲しい。

・大淵地区の収穫が終わるところから岩松地区の収穫がはじまる。富士市では、10 月末から 3 月まで、約半年間、カリフラワーが出荷できます。良質なホワイトにこだわったカリフラワーを、ぜひ美味しい時に子ども達に食べてもらいたい。

*カリフラワーの苗を鉢植えにして学校に届け、子ども達がカリフラワーの生長から花が咲くところまで観察できるように提供できないか伺ったところ、快く了解をいただきました。また、農家の出前授業もやっていただけたとのことでした。是非実現を!!

2. 富士宮市村山 野沢 忠氏 圃場（葉ねぎ）

11：20～12：00

- ・約3町歩（3万平米）で、年間2.5回転して栽培している。

- ・家族3人、パート3人、男性1人で作業

- ・1日1500束～2000束を出荷

- ・・・年に1～2回、計算どろりに出荷できない時がある。
農作物は、天候によって左右される。

- ・葉ねぎは、種蒔きから収穫まで、夏は70日、冬は約5カ月かかる。

- ・土作りと葉ねぎの品種を調整する事により、連作を可能にしている。

- ・土作りは、有機肥料をたくさん入れればいいというものではない。ねぎはねぎに必要なものだけを土から吸収していく。作物の様子をみながら、必要と思われる堆肥などを入れ込む。多すぎても少なすぎてもダメ。また、暖かくなると病気や虫が発生する。



3. 富士宮市外神 本山にて昼食

4. 富士宮市外神 清 トミコ氏（生しいたけ）

- ・菌床は、長野産ドングリのチップ＋フスマ＋牛のえさと同等のものをブレンド

- 袋詰めした菌床を100℃の部屋で10時間消毒、その後、半日かけて11℃まで冷やす。その菌床に菌を植え、4ヶ月ねかす。

- ・椎茸は通年で出荷している。季節に合わせ、椎茸菌を育ちやすいものに換えている。

- ・手で収穫するので、収穫できる量にしている。

