

生産の流れを紹介

ニンジン農家の渡辺さん

丘 小

富士市学校給食地場
産品導入協議会は11日、
丘小で「農家の出前授
業」を開いた。

3年生125人を対
象に、ニンジン農家の
渡辺靖夫さん(富士宮
市杉田)が講演。ニン
ジンの生産方法をはじ
め、農家としてのこだ
わりや地場産品の魅力
などを伝えた。

▼出荷の流
れに沿って解説。肥培
管理では、追肥や除草
などの作業とともに、
冬季にはネットを掛け
て寒さをしのいでいる
こと、シカの被害を防
ぐために柵を設けてい
ることなどを紹介した。

収穫の際には、「キャ
ロベスタプロ」と呼
ばれるニンジン収穫機
を使用し、全自動で一
気に刈り入れると、い
「収穫が一番楽しくて



渡辺さんがニンジンの生産方法を紹介

好きな仕事。農業を
やっていて良かったと
思える瞬間」と話した。
一方で、ニンジンには、
か発芽しないこと、収
穫した後も、洗浄や袋
詰めなどの調整作業の
工程で折れたり傷が付
いたりして、売り物に

ならないものもあるこ
となどを説明し、苦勞
を伝えた。
「野菜は新鮮なものが
一番おいしい」とし、
「産地が近いほど、新
鮮なうちに食べられる。
スーパーマーケットな
どでニンジンを見た際
には、産地をチェック
して県内産を食べてほ
しい」と呼び掛けた。
同協議会では、地元
農産物について親しむ
きっかけにと、平成
21年度から市内小学校
で農家の出前授業を実
施。本年度は、同校を
含め13校での開催を予
定している。