

出水南共同調理場

1月号
調理場だより



わくわく楽しい給食作品展の献立に
使用された熊本市産品について知ろう



中学校の「作ろう！わくわく楽しい学校給食」献立の部の課題は、「熊本市産農産物の9種のうちから一つだけを選択し、素材の特徴を生かした献立を考える」です。農産物は、下に紹介している9種類です。野菜のおいしさが引き立つような献立を多くの中学生が考え、実際に調理をして応募してくれました。

9種の野菜のそれぞれの産地や特徴を紹介します。生産者の皆さんの「おいしい野菜を食べてもらいたい」という思いが込められた農産物です。

1月24日～30日は学校給食週間です。学校給食週間中は、熊本市の中学生が、市産品を活用して考えた最優秀・優秀作品の献立が登場します。

キャベツ

【西城区山地区】

キャベツは通年出回っていますが、熊本市で収穫される最盛期は4月～7月です。鎌や包丁を使って一つ一つ丁寧に収穫されています。



市産品を使って中学生が考えたメニュー楽しみだね。

チンゲン菜

【北区北部地区】

収穫は給食で使用する前日に行われ、土作りには化学肥料を全く使わない、「特別栽培」という方法で栽培されています。継続して収穫できるよう、ハウスごとに時期をずらして種植えを行い、夏場は約40日間、冬場は約80日間で収穫できます。



ほうれん草

【西区中島地区】旬は冬です。品種は「ミラージュ」といって肉厚で大きいところが特徴です。



小松菜

【西区中島地区】

熊本市の給食で使われている品種は「いなむら」「はなむら」などです。有機たい肥を使用した安全な土作りと減農薬での栽培に取り組んでおられます。特に寒い冬は虫もつきにくいいため農薬は全く使いません。



れんこん

【南区天明地区】

4月に種れんこんを植え、7月から収穫をします。11月頃鳥獣被害を防ぐため畑一面に網をはります。「新鮮なものを食べてほしい」という生産者の思いから、収穫は給食に使用する前日に行います。



大豆

【富合・城南・秋津地区】

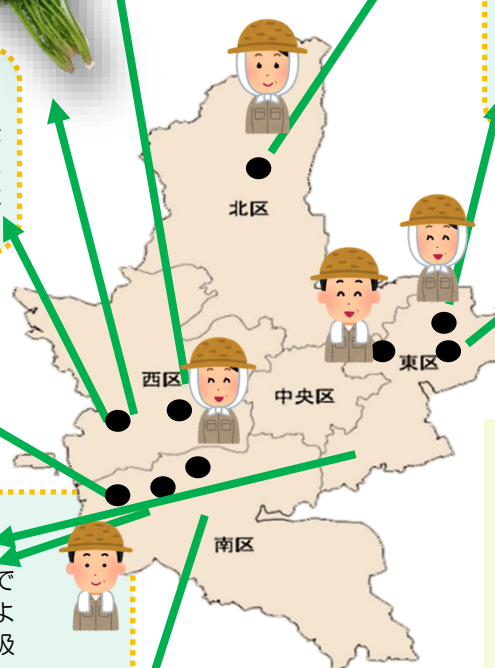
品種は、中粒種の「フクユタカ」と小粒種の「すずおとめ」です。7月頃種まき、8月頃泥よせ、11月頃収穫をします。(泥よせとは、成長に合わせて少しずつ土を盛ることで、土の養分を吸い、上に伸びていきます。)



なす

【南区飽田地区】

熊本市でナスの栽培が始まったのは大正末期ごろです。8月に苗を植え、9月上旬から翌年の6月くらいまで収穫し、1株で100～120本のナスが収穫できます。



※ ●は産地の一部です

ピーマン

【東区東部地区】

肉厚で苦みが少なく甘みがあり、シャキシャキした食感が特徴のエースピーマンという品種を栽培しています。大きさはにぎりこぶしくらいで、1本の木から約100個のピーマンが収穫されます。農薬使用をおさえるため虫取りシートや害虫を食べるダニを使用しています。



さつまいも

【東区戸島地区】

品種はホクホク甘い「金時いも」です。現在、給食用のさつまいもを作っている生産者はお1人だけです。5月頃から手作業で苗の植え付けをし、9月頃から収穫します。収穫後のさつまいもは寒いところに置いておくと食べられなくなってしまうので温度管理された温かい倉庫で保管します。



考えて食べる ～熊本市の農業の課題～

- ・熊本市の農家件数は、年々減少している。
- ・農業に携わる方たちの高齢化
- ・後継者不足

熊本の農業を持続可能なものにするために、何が必要だろう。



参考資料：熊本市の農業水産業（熊本市農業政策課）
2020年農林業センサス結果報告（熊本市行政管理部総務課統計班）