



学校給食作品展に使用された
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」献立の部では、熊本市産の9種の農産物から一つを選び、素材の特徴を生かした献立を考えるという課題があります。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。

今回は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させたい」という思いが込められた農産物ばかりです。

熊本市産品マップ

キャベツ

城山地区 磯野さん

熊本市のキャベツの最盛期は、4月～7月ですが、収穫時期の異なるキャベツを育てることで、1年中出荷されています。包丁や鎌で1つずつ丁寧に収穫します。

心を込めて育てました。キャベツは栄養価も高いのでたくさん食べてください。



小松菜・ほうれん草

中島地区 松田さん、松村さん

品種は「まっちゃん」「はまちゃん」など約10種類あり、給食で使用されるものは、葉が大きくやわらかい「はまちゃん」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ので農薬は全く使いません。

未来を担う子どもたちのため、安心安全な野菜を作ります。少しでも食べてもらえると嬉しいです。



れんこん

天明地区 守田さん

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」という守田さんの思いから、収穫は給食に使用する前日に行います。

たくさんれんこんを食べてください。畑の近くに来たときは、ぜひ畑を見に来てくださいね。



ナス

飽田地区 志賀さん

品種は「でこなす」「PC筑陽」。小さな花に一つ一つ手作業で受粉を行います。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本のなすが生産できます。

苦手な人の多いナスですが、まずは一口食べてみて、ぜひナスを好きになってください。



チンゲンサイ

北部地区 吉田さん

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に、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。

自分の子どものように大切にチンゲンサイを育てています。子どもたちに、おいしくたくさん食べてもらうことが作り手の一番の喜びです。



ピーマン

東部地区 榎田さん

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スピーマンという品種を栽培しています。農業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。

ピーマンが苦手な人は多いですが、エスピーマンは甘みがあり食べやすいです。一生懸命安全安心なピーマンを作っています。好き嫌いをなく食べてください。



さつまいも

戸島地区 塩井さん

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塩井さんお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。

最近さつまいもを食べる人が減っています。ぜひたくさん食べてください。



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「すすおとめ」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。)

熊本市の農作物と地下水の深い関係

熊本市は水道水源のすべてを地下水でまかなうことのできる、世界でも珍しい都市です。熊本は阿蘇山噴火の堆積物により、水を通しやすく蓄えやすい地層になっています。田んぼや畑から雨水がしみ込み、地中で蓄えられる間に不純物をろ過し、ミネラルが溶け込んだおいしい地下水となります。田畑からしみ込んで作られた地下水が、農作物を育てる水としても使われます。農業と地下水が支えあう熊本だからこそ、私たちは豊かな農作物と水の恩恵を受けて暮らすことができるのです。

