

ひと かんきょう
 人と環境にやさしい

こだわりの「ねぎ」

給食では一年中みやこ町産の「ねぎ」を使っています。
 この「ねぎ」は「ふくおかエコ農産物」として認められた特別な「ねぎ」です。「ねぎ」は料理の中では、主役になることはありませんが、「薬味」と言って料理の味を引き出すのにかかせません。

給食用の「ねぎ」を届けていただく生産者の岩三 武憲さんにお話をうかがってきました。



たね げつご
 種をまいてから2か月後

ねぎの収穫は全て手作業で行います。かまでほぐし、やわらかくしたあと、葉を傷めないようにやさしく抜き取ります。



たね にちめ
 種をまいてから13日目

「ふくおかエコ農産物」とは？

ふくおかエコ農産物とは、一般的な栽培で使用する農薬、化学肥料の使用量をともに半分以下にして栽培した農産物を福岡県が認証したものです。

ふくおかエコ農産物には認証マークが貼られています。福岡県が行う厳しい検査に合格しなければもらえない、とてもすごいマークで、安心・安全な野菜の証です。

認証マークはこれまでの「エフマーク」に加えて県の広報部長である「エコトン」のイラストを使ったマークも新しく登場しています。

ふくおかエコ農産物



福岡県広報部長 エコトン
 福岡県認証 0000000
 www.f-ninsyou.net

福岡県認証農産物



化学農薬、化学肥料とも
 県基準の5割以下
 認証番号 0000000
 www.f-ninsyou.net

かつやま せいさんぶかいいん いわみ たけのり
 勝山ねぎ生産部会員の岩三 武憲さん

少ない農薬で「ねぎ」を作る工夫



ねっすいしより
 熱水処理

「熱水処理」といって、熱いお湯を土にまいています。土の中にいる虫の卵や草の種、「ねぎ」を病気にする菌をやっつけています。

虫が入らないように入り口と側面には「防虫ネット」をしています。わざわざビニールハウスで作るのも、虫を防いで農薬を減らすための工夫です。



ぼうちゅう
 防虫ネット