

じぼさんぶつ 地場産物だより ~いちご~

メイドイン みやこ プロジェクト

2014年4月 NO.1 みやこ町学校給食小委員会



自分たちが住んでいる地域で生産された農産物等のことを地場産物といいます。地場産物は運ぶ距離が短いので新鮮ですし、輸送費が安価な分、手頃な価格で手に入ります。産地と生産者がわかるので、安心して食べられます。身近でとれる食べ物を食べることで、地域の食文化への愛着や理解を深めることができます。

はる しゅん あじ 春が旬の味

多くの特産品を誇る福岡県は、日本有数の味どころ。その中でも、今、全国的に注目されているのが、福岡県だけでしか生産されない希少ないちご「あまおう」です。「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を使って名づけられました。4月18日に給食用として「いちご」を届けていただくみなさんにお話をうかがいました。

メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。みなさんがいつも見ている畑でとれた野菜かもしれませんよ~!!

いちご作りの工夫

おいしいいちごのポイントは、品質のよい株から栽培することです。そのため、親株から伸びたえだ先から子苗を育てますが、その時に形がよく、元気なものを選びます。

その子苗を大切に育てた後、大きな冷蔵庫に入れます。苗は「冬がきた」と勘違いをして早く実をつけようとしてしまいます。そのため、冷やした苗は、9月に植え付けて、なんと11月から収穫することができます。収穫は6月まで続きます。



生産者： いちご部会長の石井さんご夫婦（犀川）と吉田さんご夫婦（勝山）

花のつぼみに日が当たるようにします。

いちごの実のきれいな赤色はしっかりと日に浴びた証拠。いちごの実が日を浴びて育つようにひもを使って、葉をよけます。



マルチ（黒いビニール）をはることで、雑草をおさえたり、土や肥料が流れるのを防いでくれ、虫や病気の予防にも役立ちます。

ていねいに収穫



いちごはとっても繊細な果物で、傷みやすくあまり日持ちもしません。温度に気をつけながら収穫からパック詰めまで、全て手作業です。収穫に一番よい時間は早朝。今は朝4時から収穫しています。あまり、気温が高くなるといちごが熟しすぎて、予冷庫に入れ、その後パック詰めします。

