

<食農教育研修会>

2月4日（土）JA愛知中央会主催の食農教育研修会が開催され、県内の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。

今回は、JAあいち三河管内の促成ナス圃場^{ほしゅう}、イチゴ圃場の見学と収穫体験をさせていただきました。

促成（ハウス）ナス「とげなし美茄子（ビーナス）」



一般的なナスには、へたの部分にとげがありますが、この「とげなし美茄子」には、とげがなく、料理する時も安心です。

ナスの株の大きさは、参加者の背丈を超えるほどでした。家庭菜園のナスとは比べ物にならない大きさです。ハウスで作られているのは「冬春（ふゆはる）ナス」と呼ばれています。この一株から、約200本のナスを収穫できるそうです。ハウスの室温は28℃湿度が60%以上もあるため、カメラのレンズがすぐにくもり、写真もぼやけてしまいます。



とげなし美茄子は自家受粉で結実するため、ミツバチの力を借りずに栽培することができるなどの利点があるそうです。ナス栽培は、まだ研究段階なので、農家の方はデータをとったり、新しい方法を試したりして、ナスの収量を増やす努力をしているそうです。また、ナスは連作障害がおこる作物として



フコの収穫方法を聞く

知られていますが、限られた場所で栽培をする農家の方は、土にたくさんの水を何度も通し、太陽熱で消毒して、同じ場所で栽培するそうです。これまで知らなかった農家の方の工夫や苦勞を知ることができました。

ナスの収穫は、手袋をつけて丁寧に行います。スーパーではへたの上で切っていますが、収穫の時は、次の実をつけるために、新しく芽がでているところから上の部分を、枝ごと切り取ります。

イチゴ「紅ほっぺ」



ハウスでは、「紅ほっぺ」という品種のイチゴを生産していました。静岡県で開発された品種だそうです。ナスのハウスほどの湿度はなく、先に見学した「とげなし美茄子」とは違い、イチゴはミツバチの力を借りないとよい実ができないため、ハウスの中ではミツバチが飼育されていました。



ミツバチの巣箱



イチゴは、高設栽培という方法で作られていました。観光用のイチゴ狩り農園と同じ方法だそうです。腰ほどの高さに実が付くので、作業がしやすく、お年寄りでも収穫に従事できる利点があるそうです。ただ、通路を確保するため、植えられる株の本数が減ってしまったり、高さがあるので、冬は土温が伝わらず、冷えてしまったりするそうです。

イチゴは、1～2月の寒い時期の方がゆっくり色づくのでおいしいです。暖かくなると、すぐに色づくので味は多少落ちてしまいます。1つの株に5回花がつけます。



ぶら下がっている傘と入れ物は、「硫黄燻蒸器」という装置です。これで「うどんこ病」を予防します。農薬の使用は、生産日記によって管理されています。

イチゴのおいしい時期は今！

手作り弁当・岡崎茶



ナスとイチゴを使ったおかずや、手作りにこだわったお弁当をいただきました。イチゴとみそをあわせたまそだれなど、初めて味わうものもあり、おいしく頂きました。ごはんには、手作りの桜の塩漬けと漬物が添えられていて、良い香りがしました。

お茶は、岡崎市で作られている茶葉を使ったものでした。年々販売数を増やしているそうです。

昼食後は、JAあいち三河の女性部の活動についてお話を伺いました。「食育・菜の花プロジェクト」という食育活動が行われており、小学校ではサツマイモの栽培活動や焼き芋試食会、唐箕（とうみ）を使った菜種の脱粒や搾油体験を行っているそうです。また、地域ではトマトの栽培からケチャップ作りなどを行っており、「土との触れ合いや、野菜の成長のすごさを子どもたちに見てもらいたい」という思いで活動をしているとのことでした。

JAあいち三河のある岡崎市の学校給食では、今回見学した「冬春（ふゆはる）ナス」や露地物の「夏秋（かじゅう）ナス」、その他にも岡崎市産の大豆や巨峰、にんじんなど、多くの野菜を導入しているそうです。大規模共同調理場で大量調理のため、規格にあうものを大量にそろえることなどは大変ですが、JAさんと岡崎市で協力して、子どもたちに届けたいとお話でした。