

ちさんちしょう

地産地消だよい

光市立光学校給食センター

H23.1 発行



まるごと!
やまぐちの農水産物

YAMAGUCHI's
Agriculture, Fisheries, Stockbreeding
<http://www.marugoto-y.net>



みかちゃん

やまぐちけんのうすいさんぶつ
山口県農水産物キャラクター

山口県は全国有数のみかんの産地です。給食では、山口県産みかんの8割以上を作っている周防大島町のみかんを使うことが多いです。みかんは暖かい所に育つ果物なので、光市内でも海に近くて暖かい室積や浅江でたくさん栽培されています。今回は、室積伊保木の杉田博康さんのみかん畑に行き、みかんができるまでの様子をレポートしてみました。

☆みかんができるまで

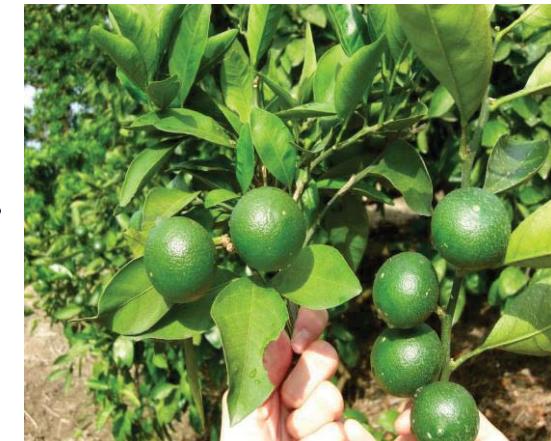
5月 花が咲きます

白い花が咲いて、あたり一面甘いかおりにつつまれます。杉田さんの畠では、青島、大津4号という品種を作っています。



8月 実が育っています

小さな緑色の実がだんだん大きくなっています。実が多すぎると大きく育たないので「摘果」といって余分な実を摘みとる作業をします。暑い時期なので大変な作業です。



12月 収穫

オレンジ色に輝く実が鈴なりになっています。杉田さんに畠には80本くらいのみかんの木があります。収穫は、ひとつひとつ採果ばかりで行うので、一週間くらいかかるそうです。

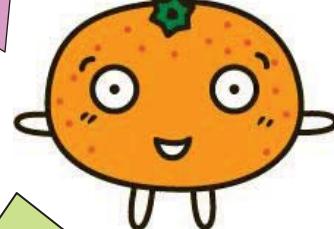


杉田さんは、室積で45年以上みかんを作っています。みかん作りは、水はけをよくするための高畝作りや草かり、消毒作業、摘果などたくさんの仕事があるということを教えてもらいました。



みかんのふくろには食物繊維のペクチンが多いよ！

かぜ予防はみかんのビタミンCで！



つかれをとってくれるクエン酸もいっぱいだよ！！