



ほっこり通信

大崎市田尻学校給食センター
マザーズキッチンたいじい
令和7年度 No.9



2月の学校訪問のようす

2月は岩出山地区「この農園」さんの れんこんの収穫の様子を紹介しました！！

給食センターでは11月～3月にかけて地場産のれんこんを使用しています！！
普段はなかなか見ることのできない、れんこんの収穫の様子を動画で紹介しました♪

泥の中のれんこんを手探りで確認しながら、収穫作業を行います。



夏の圃場のようす



凛と咲く ハスの花



教えて！
このさん！

れんこんづくりで苦労されたことはなんですか？



土づくりが大変でした。

栽培し始めたころは、土壌が固く、掘るのにもかなり苦労をしました。
ぼかし肥料をいれることで土の中に糸ミミズが増えて、土が柔らかくなります。20年かけて、れんこんに合う圃場になりました。

ぼかし肥料



圃場が、いのししの被害にあったことです。

電気線を張って対策をとっていますが、いのしが圃場に入り、種を食べてしまい、植え付けし直したこともあります。



多くの手間と苦労を重ねて、収穫してくださっています。給食にれんこんが登場したときには、その思いに感謝しながら味わって食べてくださいね。