

給食の“おいしい”をつくる人

生産者さんに会いに行ってみた



和泉田 岳男さん

「紅はるか」の美味しさをもっと身近に

和泉田さんが農業を始めたのは27歳。しいたけ栽培を経て、家族とともにさつまいもづくりを始めました。県内有数の産地である鉾田市の栽培技術を参考にしながら技術を磨いてきました。現在の品質に至るまでには長年の試行錯誤と失敗の積み重ねがあり、栽培開始から20年以上の経験によってようやく安定した品質のさつまいもを生産できるようになったそうです。学校給食にも和泉田さん自慢のさつまいもが使われています。

積み重ねた経験と愛情



今では「葉」で品種を見分けられるほど熟練した経験と感覚を持っています。「経験の積み重ねが何より大切」と話す姿からは、作物への深い愛情が伝わってきました。

あとがき

和泉田さんの経験を重ねながら一つ一つの工程を大切に育てる姿勢から、20年以上かけて磨き上げた、さつまいもに対する愛情が伝わってきました。この丁寧な土作りから生まれた美味しいさつまいもを、給食を通じて子どもたちに届けていきたいです。
〔すこやか給食センター豊里 管理栄養士〕

丁寧な畑づくり

収穫を終えた後は、すぐに畑を耕さず、枯れたつるを冬の寒さで枯らしてからすき込むことで、害虫の発生を抑えています。その後も何度も耕し、畑の状態に合わせて肥料を調整し、5月から苗を植え付けます。一つひとつの工程に手間を惜しまない積み重ねが、おいしいさつまいもづくりにつながっていました。

