

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



堤田 昭宏さん

## 20種の長ねぎを育てる 「周年出荷」の圃場

堤田さんの圃場では、清輝・青い海原・時宗など、20種類もの長ねぎが季節ごとに播種・定植され、年間を通して出荷できる体制が整えられています。長ねぎの白い部分の長さや葉数などの出荷基準をしつかり定め、皮むき機や根葉切り機も使いながら丁寧に箱詰めされています。栽培では有機肥料を中心に使い、効率化のためにマルチ栽培も取り入れています。規格外のねぎも加工向けに回し、無駄を出さない工夫がされている点も印象的です。

## 海外も視野に広がる夢



パラグアイから日本へ拠点を移し、大学では農業経営を学び、企業勤務を経てつくばで就農しました。これまでの経験を活かし、将来は海外輸出にも挑戦したいという夢を描いています。

### あとがき

長ねぎにはこんなに多くの種類があることを今回の訪問で初めて知りました。毎日の料理に欠かせない長ねぎが食べられるのは、こうして丁寧に育ててくださる農家さんのおかげですね。

〔桜学校給食センター 管理栄養士〕

## 土づくりから体験受け入れ

子どもたちの草取り体験にも対応でき、収穫期には長ねぎを斜めに抜く方法を学ぶこともできます。また、収穫後は畑や倉庫で保管できるため、給食センターへの納品にも前向き。地域とのつながりも大切にされています。

