

平野農園の

小松菜一筋

学校給食用

小松菜

小松菜発祥の地
東京都
江戸川産



小松菜名人：平野さん



学校給食のための小松菜づくり!

江戸川区学校給食への納品経験から得たノウハウで学校給食に最適な小松菜を作っています!

★種まき★

茎が太くて柔らかい小松菜が栄養たっぷりに育つように、6cm間隔で種をまきます。(一般的には4cm)



収穫量だけでなく質の良いものを!

★害虫対策★

- ・アブラムシ対策→UVカットのビニールハウスで虫の視界をカット!
- ・ナメクジ対策→付着しやすいハウスの端の小松菜は給食用には出荷しません。



虫のクレームほぼゼロ!

うちの小松菜はココが違うんです!

★安心・安全★

- ・減農薬での栽培
- ・年に1度の土壌健康診断
- ・残留農薬検査の徹底
- ・有機肥料・堆肥の使用
- ・詳細な生産記録でトレーサビリティも完璧!
(商品に添付された生産記録票は弊社にて保管しています)

品名	はっけい 小松菜	出荷日	2008年6月12日
生産者	平野 澤彦 (沢吉)	出荷市場	東京都中央卸売市場 第四市場
栽培方法	堆肥・有機配合肥料	生産ハウス番号	ハウス NO.7
生産地	東京都江戸川区北小岩	電話番号	03-3658-1058
栽培情報	QRコードを携帯電話で読み込ませ栽培情報を確認・保存頂けます。→		
作業日	品名情報		
肥料	マメカサ配合肥料(キーホー) 12g		
種まき	はっけい 株式会社サカタのタネ		
水やり			
農薬散布	5/15-スタークル 5/19, 5/21: アグロスリ・乳剤, アフターム乳剤		
備考	平野農園ホームページ http://members.nippon-honze.com/~jir/komatsum/		

種まきの日、水やりの日
すべてまる見え!

★種選び★

お子様にも食べやすいよう、食感が柔らかく苦味の少ない品種を選んでいきます。また通年高品質を保てるよう、季節によって種を変え気候に合った品種を作っています。

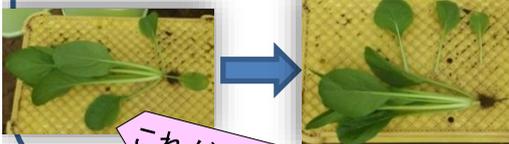


食べる人・作る人を想った丁寧な仕事!

おいしい♪だけでなく、大量調理しやすいように...新鮮さをキープできるように...と考えています!

★下っ葉の除去★

収穫時、下っ葉(横になった葉・倒れかけの葉)を除去します。
→下っ葉は折れやすいので、残しておくとう腐りや病気の原因になります。



これが下っ葉

★揃った束で収穫★

根の処理がしやすいように、茎を揃えて束ねます。根元をカットしたら500g前後になるように、1束は550g前後で収穫します。



ご両親も収穫。
揃った束はプロの技!

★1束ずつの洗浄★

ゴミや土をしっかり洗浄できるよう、高圧洗浄機を使って1束ずつ手作業で洗浄しています。



カゴごと洗浄が一般的

★保管・配送は直立で★

小松菜が元気でいられるよう、畑にいる時と同じように、カゴに立てた状態で保管・配送します。





小さく出た芽が約40日(夏場)で立派な小松菜に成長します!



黒光商事も収穫体験をしてきました!
きれいな束を作るのは意外と難しい……

生徒のみなさん、先生方の種まき・収穫
体験もお気軽にご相談ください!
出前授業も承ります!

まずは自慢の小松菜を
ぜひ一度お試しください!!



黒光商事株式会社

TEL03-3727-4888/FAX03-3728-1871

2019年5月発行(第二版)