



ニラの収穫にチャレンジ!



ニラ生産部の眞辺高平部長よりニラについて説明をうける園児たち

ニラを収穫すると切り口から水が滴ります。この水の量は天候や気温・気圧、なんと海の潮位まで様々なことが関係しているそうです。この水が滴る姿を見て、ニラも生きていて、それを食べていることを感じ取ってほしいそうです。

ニラの収穫方法をレクチャーしている生産者さん



ハサミで少しずつ切っていきます。



生産者さんに「そぐり」（出荷前にニラを整え、計量などする作業）も教わり、家へのお土産もばっちり!

実はこの「そぐり」、ニラ生産のための就労時間の大半を占めると言われる大変な作業。機械を使って出荷調整作業を軽減するために佐川町の永野共同集出荷場に「そぐり・計量結束センター」がつくられています。



この日のおやつは、収穫してきたばかりのニラを使ったニラチヂミ



日本一の生産量・出荷量を誇る高知県産の「ニラ」。国内生産量のおよそ4分の1にあたるそうです。高知のニラの特徴は、甘くて肉厚でやわらかく、香りが強いとよく言われ1年間を通じて主に関西や中京、中四国地域に出荷されています。もちろん町内でもたくさんさんの「ニラ」が栽培され、町を代表する農産物の1つです。
現在生産者さんたちは、「強いニラ産地づくりと次世代ニラ農家の経営安定」を目標に、ニラの品質向上や露地とビニールハウスを併用し、1年間を通じて安定した収穫に取り組んでおられるそうです。
「小さい時の体験は大人になってもなかなか忘れられないもの。プライドをもって育て出荷しているニラに、農業に、ぜひふれて欲しい」という思いから、今回ニラの収穫体験がおこなわれました。
ハウスに入った子どもたちは、ハサミを手にし次々とニラを収穫していきます。その勢いたるや、あっという間に収穫コンテナがいっぱいになってしまふほど。「もうやめさせないと…一列すぐに刈ってしまう…」保育士さんの言葉が印象的でした。

広報さかわ

8月号

令和7年8月1日発行

今月の表紙



佐川町立永野保育所の園児たちが保育所近くのビニールハウスでニラの収穫体験をおこないました。園児たちは一心不乱にニラを切り取っていきます。生産者さんは、こういった催しは大歓迎! 他の保育園や学校の子どもたちにも収穫を体験してほしいと、おっしゃっていました。

PICK UP CONTENTS

- P 2 ニラの収穫体験
- P 4 高北病院
- P 5 かわせみからのおしらせ
- P 6 おしらせ
- P 18 ボタニカルニュース
- P 19 さかわ観光協会
- P 22 地質館だより - 桜座 Information
- P 23 青山文庫だより
- P 24 佐川町立図書館さくと
- P 25 さかわ学校だより - 斗賀野小学校