

# こどもしょくいっく しんぶん



新・第6号

令和元年7月 食と花の推進課 発行

今年のこども食育新聞は、“新潟市内の各地域の特産物”を紹介していくよ。みんなが住んでいる地域や新潟市全体には、どんなおいしい食材があるのかな！

新・第6号では、東区の『馬鈴薯』を紹介するよ！みんなは馬鈴薯ってわかるかな？

## 東区の『馬鈴薯』を発見！



みんなは知っているかな？東区の大形地区では、馬鈴薯がたくさん作られているよ。

ところで馬鈴薯って何だろう？実はみんなも知っているあの野菜！馬鈴薯とは“じゃがいも”のことだよ。

大形地区で作られている馬鈴薯は、“男爵”という品種が多い。男爵いもは、ホクホクとした食感が特ちょうだよ。だから、粉ふきいもやコロッケにして食べるのがおすすめだ！

## 大形地区の馬鈴薯農家の成田さん



成田さん

成田さんは馬鈴薯を作っている農家さんです。

1年間でどのくらいの馬鈴薯を作っているのかな？



田んぼ1枚分の畑で、約3トンの馬鈴薯を、3人で作っているよ。馬鈴薯1個を200gとすると、約15000個作っていることになるよ！

この畑は全部、馬鈴薯だよ！

成田さんはこのほかにもたくさんの馬鈴薯を育てているんだ。



# ? 馬鈴薯ってどうやって育てているの? ?

みんなは、学校や家でじゃがいもを育てたことはあるかな。その時、どうやって育てたろう？  
じゃがいもを育てるとき、苗を植えて育てることもあるけれど、成田さんは“種いも”を使って育てているよ。種いもとは、その名のとおり種として使ういものことだよ。

## 種いも作り①

12月の寒い時期から準備が始まるよ。  
1つの種いもから、いくつもの芽が出るように、芯の部分をつぶす作業をするよ。

## 畑に植える

手で1つ1つ丁寧に畑に植えていくよ。  
黒いビニールをかけることで、じゃがいもに日が当たって緑色になるのを防ぐよ。

12月

1月

3月20日ごろ

6月20日ごろ

## 種いも作り②

暗室という、薄暗い部屋で、種いもに電気を照らして芽を出させるよ。こうすることで、長さのそろった芽が出てくるんだ。

ちなみに種いもは、4~6等分に切って使うよ。

## 収穫

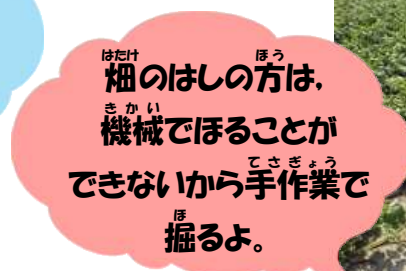
じゃがいもは水にぬれると、皮がざらざらになってしまうから、晴れているときに機械で掘るよ。

じゃがいもの収穫が終わった畑では、キャベツを育てるよ。同じ畑でじゃがいもを何年も作り続けると、病気が増えたりするんだ。だから、ちがう作物を育てることも大事なんだ。ただし、じゃがいもと同じナス科の作物（ピーマンやトマト）とはちがうものを育てなくてはならないよ。



根の先に種いもがついていたよ。  
これが種いもだ！

種いも



畑のはしの方は、機械でほることができないから手作業でほるよ。



掘ったじゃがいもは、ほうきではいて砂を落とすよ。そうすると、じゃがいもがツヤツヤかがやくよ！

じゃがいもの緑の部分や芽は食べるとおなかが痛くなる  
ことがあるからとりのぞこう。



☆ つづきは新・第7号で紹介するよ。お楽しみに！