富士市のエコ野さいづくり

かんきょうにやさしい
ホウレンソウはこうしてさいばいしています

富士市富士岡

エコファーマー

安藤　てつやさん



富士市ののうさんぶつマップ



エコファーマーってどんなのうか

- 「はたけの土づくり」
- 「ひりょうをへらす」
- 「のうやくをへらす」



この３つで、お米や野さいなどかんきょうにやさしいさいばいけいかくを作り、そのけいかくをしずおかけんちじにみとめてもらい、エコを目ざしているのうか（ファーマー）をいいます。

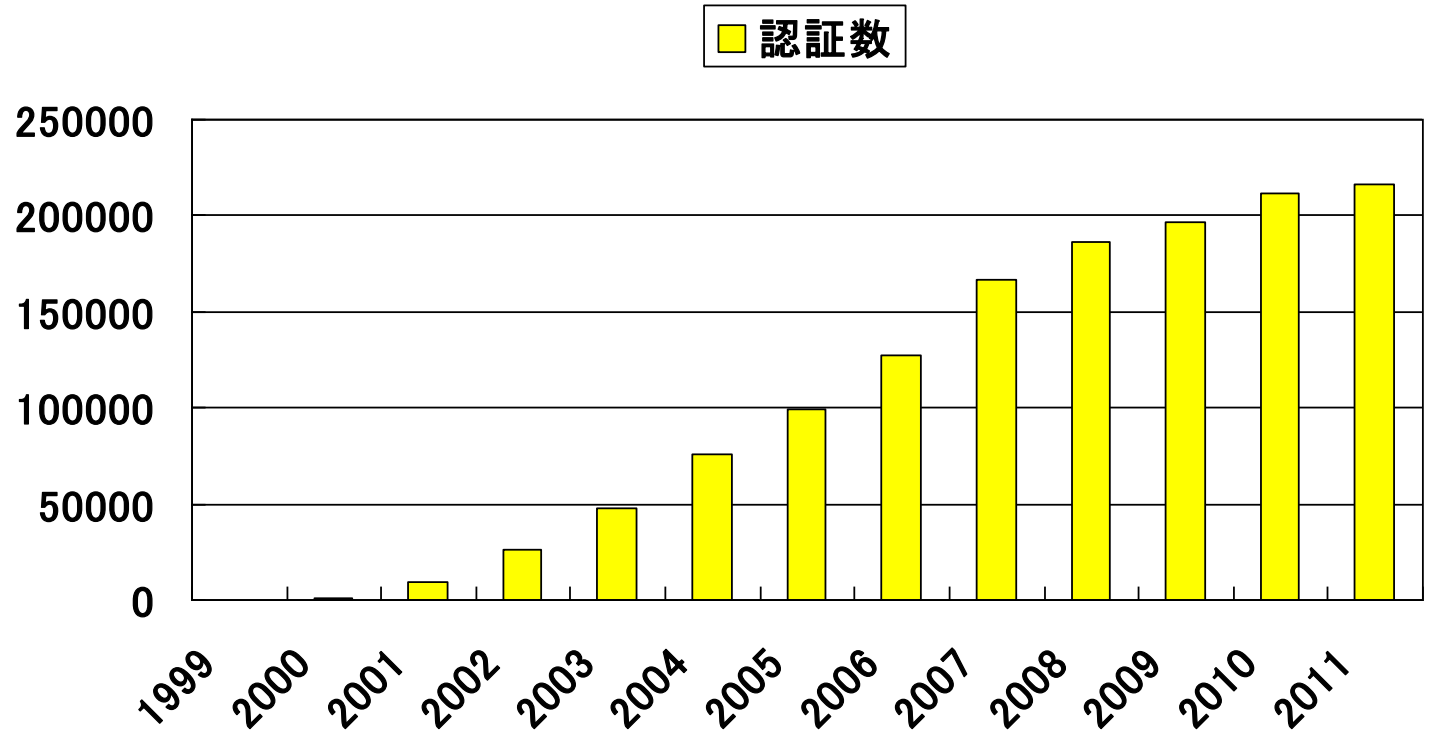


富士地いき内の エコファーマー

- 富士市内ではげんざい一三一人がみとめられています。
- 作もつでは、おちゃ16人、野さい18人、くだもの88人、米8人、花1人です。

ぜん国でエコファーマーはこのようにふえています。

(全国集計2011年度は9月末まで)
消費者の安全安心を求める声につれて増えています。



では、エコさいばいのホウレンソウはどのようにして作られるのかしゃしんを見ながらおはなししましょう





まず、土づくりにひつようなたいひです。
たいひは馬フンやもみがら・わらでつくります。











できあがったたいひをはたけにまきます。



はたけをたがやします。ざっ草がなくなるように何回もたがやします。



土はこまかくし、はたけぜんたいを
平らにします。



いよいよたねまきです。ホウレンソウのたねまきは、すじまきをします。





ひとつぶずつまくことのできる、きかいでまいていきます。



たねをまいてから40日から60日でしゅうかく出来ます。



ホウレンソウのしゅうかくは一つ一つ手で取っていきます。



しゅうかくしたホウレンソウはコンテナにいれてさぎょうばにはこびます。



さぎょうばでは、しゅうかくしたホウレンソウをきれいにします。虫が食べて穴のあいた葉っぱをとったりします。





ひとつ250グラムづつはかり、ふくろへつめます。

がっこうきゅうしょくようはふくろにいれずにはこにつめます。





富士市のホウレンソウづくりをしょうかいしました。

エコファーマーとホウレンソウづくりがどのように行われているか わかりましたか？

きゅうしょくにもじもとの野さいがいっぱいつかわれています。

- のこさず給食を食べようね！
- 野さいもすすんで食べようね！