

池ちゃん家の おいも村

志布志市は、広大なシラス台地（火山灰土壌）が広がり水はけが良くミネラルが豊富なため、甘くて美味しいさつまいもが育つ絶好の土地です。焼き芋用で大人気の「紅はるか」や焼耐用の「黄金千貫」など素晴らしいお芋がたくさん作られています。

今回の給食では、紅はるかを使っています。

《給食実施日》

【Aブロック（有明）】 10月13日（火）

【Bブロック（志布志・松山）】 10月15日（木）

からだに
やさしくて
おいしい
さつまいも！

きびなごの黄金がらめ



ごはん さつまいもみそ汁

子どもたちへ
おいしく食べてね！

今日の「さつまいものみそ汁」は、

池ちゃん家のおいも村のさつまいもを使っています。

土づくりにこだわり、貯蔵庫の温度や湿度を調整して、甘味のあるお芋を育てています。糖度が50度を超えることも！！

私たちが育てています！

私たちが
大切に育てた
さつまいもです！



池ちゃん家のおいも村 のこだわり



土づくりへのこだわり

農薬に頼り過ぎず、
微生物を活用した
土づくりをしています。



おいしさの研究

毎年、もっとおいしい
さつまいもを作るために
研究を続けています。



保存方法の工夫

貯蔵庫は土壁でできています。
クーラーや加湿器を利用して、
温度や湿度を調整しています。



さつまいも農家さんの 大変なこと

天気の影響

水やりは、自然の雨のみ

- ・雨は少なすぎても、多すぎてもダメです。
- ・雨は、病気が広がる原因になります。

病気との闘い

さつまいもの病気を防ぐために
毎日、気を配っています。



害虫・動物対策



イノシシなどの動物から
畑を守るために、
電気柵を使ったりしています。

真夏の草とり

特に過酷…！
暑い中での作業は
体力勝負です。



メッセージ

「おいしい！」の
一言が、何よりもうれしい。

さつまいもは1年で1回しか収穫できません。寒い日も、暑い日も手塩にかけて、大事に育てています。おいしく食べて欲しいです。



品種ごとの特徴

紅はるか



- ・ねっとりとした食感
- ・濃厚で甘味が強い！

シルクスイート



- ・繊維がすくない
- ・まさにシルクのようななめらかさがある

