九月

【だいこん：四日】

畑に大根の種は赤い種です。二十センチメートルくらいの間隔で穴をあけてまずつ。ひとつの穴に種を二粒ずつまきました。

「太くておいしい大根になれ！」と声をかけながら種まきをする一年生。大垣先生の話をよく聞いて、畑作業する姿はたくましさが感じられました。

十月

収穫祭へ向けて野菜の収穫が始まります。

【さつまいも：二十二日】

さつまいもの葉や茎を刈り、マルチをはがしました。そして土をどんどん掘っていきます。すると、こんなにも太くて大きなさつまいもが土を掘れば掘るほどたくさんでてきました。

ポイントは、お芋の姿が見えたら、さつまいもを持ってグラグラさせずに、周りの土を少しずつどけてくいき、真っ直ぐ上に引き抜くことです。途中でグラグラさせると、土の中でお芋が折れたり、割れたりしてしまうことがあります。

十月

【さといも：二十二日】

里いもは、茎と葉を切り、先生と大垣さんがくわを使い『てこの原理』で里いもを土から掘り起こしてくれました。

さぁ、ここからが一・二年生の力の見せ所です。里いもがたくさんついた株を、土の上にたたきつけるようにして、株から一つずつの里いもにばらしました。

里いもの葉っぱではこんなこともできます!!

十一月

【太郎の四季直売体験：二十四日】

白菜、大根、玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも、里いもの収穫と袋詰め、自分たちの写真が印刷されたラベルを袋に貼る作業を行いました。

白菜は、自分が進んでいく方向に倒し、おしりの部分を包丁で切って収穫します。その後は、余分な葉を落とし、テープでくくります。

大根は、収穫した後に傷つかないように積み重ね、一本ずつ水洗いをします。桶に水を張り、軍手をしてつけて水洗いをすることができます。とても早く洗うことができます。水はとっても冷たかったです。

玉ねぎは、五百グラムずつ袋詰めします。玉ねぎをどうなるのかなぁ、はかりの針とにらめっこしながら組み合わせます。五百グラムに組み合わせれば十キロになります。

考えなければなりません。十月までに収穫を終えて保管しないといけません。里いもは日当たりのいいじゃがいも、さつまいもとごろつまれて土の中で保管はネットに入れました。

太郎の四季さんの一画を借りて直売させていただきました。菜の内へ売り場をお知らせしてPTAの電話を使ってたくさんの保護者が買いに来てくださいました。

だやさい町民のみなさんが学校農園での野菜作りを通じて、私たちの食卓にたくさんの料理がならぶまでには、多くの人たちの『こころ』と『手』がこめられていることを子どもたちは感じることができたと思います。