



見て！これぜ～んぶ小松菜なんだよ

小松菜は、一年を通して作ることができる野菜なので、毎日、小松菜の種をまくことができるそうです。でも、夏になって気温が高くなると小松菜も育つのが早くなるので、毎日まくと量が多くなります。量が多くなると、収穫するときに時間がかかってとても忙しくなってしまうます。そこで、夏は種をまく間隔を空けて、収穫の仕事が忙しくならないように工夫しているそうです。反対に寒くなると、今度は種をまく間隔を空けないようにしていることも聞

小松菜ができるまで

おいしさの秘密は何？

きました。
磯村さんは「涼しい夏もあつたり、暖かい冬もあつたりするから、毎年、季節ごとの気温の変化に合わせて種をまく日を考えているんだよ。みんなにおいしい小松菜をいっぱい食べてもらいたいからね」と、笑顔で話してくれました。

わたしは小松菜が大好きです。小松菜が平塚市の特産品に選ばれていると聞いて、もっと調べてみたいと思ひ小鍋島の磯村さんにお話を聞きました。



冷蔵庫の中の小松菜

そのあと、収穫した小松菜を保存する冷蔵庫に行きました。中に入ると寒くてびっくり。温度計を見たら、なんと七度しかありません。この気温は小松菜の保存状態をよくするのにちょうどいい温度で



小松菜のことをたくさん教えてもらいました

三、四時間くらいここに置かれます。その後、小松菜を作った人たちの何人かで検査をして、やっとお店に出すことができるそうです。わたしたちが食べる前に、たくさんの方がかわっているんですね。



おみやげにもらっちゃった

おみやげに、取材した磯村さんが育てた小松菜を一束もらいました。きれいな緑色で、みずみずしくて、本当においしいそう。農協の人が、小松菜を使った料理のレシピを教えてくださいましたので、家に帰ったらさっそく作ってみようと思います。そうだ、今度、クラスの人みんなにも教えてあげようっと！