

じ ぼ さんぶつ だいこん 地場産物だより ~大根~

毎月19日は食育の日 19



メイドインみやこプロジェクト 2021年12月 No.9 みやこ町学校給食小委員会

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。

だいこんめいじん ふるかど こうじ 大根名人 古門 興二さん



1000本の大根を収穫する予定です。



古門さんの大根畑はどこ？
みやこ町勝山上田（みやこ町役場の近く）



今年の大根作りについて
9月中旬に種をまいて11月の終わりごろから収穫をしている。

おいしい大根作りのコツについて
大根は根から栄養を吸収するので、立派な大根を育てるには土づくりが大切。種をまく半年前から土づくりをしています。酸素や肥料を入れ、ふわふわの土になるように、何回も土を混ぜている。



古門さんのおすすめの大根の食べ方
大根入りのがめ煮。また、大根の煮物もおすすめです。



古門さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
野菜を残さず食べてほしい。特に、大地の恵みたっぷりの根菜類をたくさん食べてほしい。



保護者の皆様へ
みやこ町では、おいしいお米や野菜・果物などがたくさん作られています。学校給食では、「みやこ町給食地場産農産物等利用促進事業」を活用し、地産地消に取り組み、みやこ町でできた産物を児童生徒の方に味わってもらっています。