

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~小松菜~



毎月19日は
食育の日

19

メイドインみやこプロジェクト 2022年1月 No10 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。



こまつな 名人 おばた ひろし
小松菜名人 尾畠 博さん



ビニールハウス1棟で
約200kg以上の小松菜
を収穫します。



成長途中の小松菜



出荷を待つ小松菜



尾畠さんの小松菜畑はどこ？

みやこ町勝山箕田（採れたて市場の近く）



小松菜作りについて

1年を通してビニールハウス9棟に小松菜を栽培しています。1番短い季節は種をまいてから25日くらいで収穫できます。寒い季節は生育が遅いので、3か月ほどかかります。

小松菜作りのこだわりについて

安心安全のため、有機肥料を使っていて、農薬はほとんど使っていません。そのため、防虫ネットを張るなどの虫よけ対策をしています。

尾畠さんのおすすめの小松菜の食べ方

小松菜と豚肉の炒め物。塩とこしょうで味付けするのがおすすめです。



尾畠さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

一生懸命頑張っているんで、いっぱい食べてください！

小松菜には、ビタミンやミネラルがたっぷりふまれています。

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見学生徒の方に味わってもらっています。