



メイドインみやこプロジェクト 2022年3月 No12 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。

## アスパラガス名人 みやこFARM 永田健一さん



みやこ

FARM

ながたけんいち  
永田健一さん

ながたゆうこ  
永田祐子さん

立派なアスパラガス

今の時期は毎日60kgくらい収穫します。



アスパラガスの収穫の様子

26 cmになったものを収穫します。



永田さんのアスパラガスのビニールハウスはどこ？  
みやこ町勝山箕田（黒田橋の近く）9棟のビニールハウスです。



今年のアスパラガス作りについて  
2月中旬くらいから収穫しています。今年は寒かったので、例年よりも遅い収穫のはじまりです。春から夏の終わりくらい（9月ごろ）まで収穫します。



アスパラガスづくりの大変なこと  
収穫の時にビニールハウスの中が暑いのが大変です。40℃ほどあります。

おいしいアスパラガスづくりのコツ  
追肥をたっぷりしたり、水やりの管理をしたりすること。立派なアスパラガスをつくるためには、土にいっぱい栄養をあたえることが大切です。

ぐんぐんのびる  
アスパラガス



永田さんのおすすめのアスパラガスの食べ方  
アスパラガスの天ぷら。アスパラガス本来の甘みを感じられます！

永田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ  
アスパラガスは栄養満点なので、たくさん食べて、春夏を元気に過ごしてください！

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。