



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

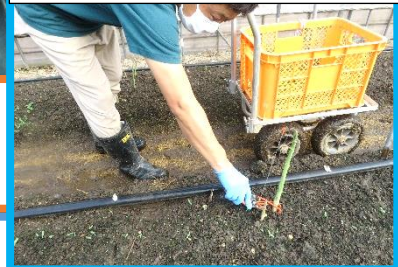
りっぱ
立派なアスパラガス

いま じ き まいにち しゅうかく
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。



ながた
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。



ことし
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



ながた
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！

ながた
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。