



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。

めいじん こが なおたか トマト名人 古賀 直孝さん



真っ赤でツヤのある古賀さんのトマト



おおだま ちゅうだま
大玉・中玉のトマトを作っています！

きれいに管理された畑



トマトの黄色い花



鈴のようにたくさんなっているトマト



古賀さんのトマト畑はどこ？

みやこ町勝山宮原（諫山小学校の近くのビニールハウス）



今年のトマト作りについて

3月20日に 600本の苗を植え、5月下旬から8月上旬まで収穫します。今年は梅雨に入るのが早かったため、湿気が多いと病気になりやすいので心配です。

トマトづくりの大変なこと

わき芽とりや水やりの調整。わき芽をとることで、その分の栄養がトマトにいきます。

古賀さんのおすすめのトマトの食べ方

砂糖やアマニ油、ドレッシングをかけて食べる。カレーに入れるのもおすすめです。

古賀さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

おいしいトマトをたくさん食べてください！



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。