



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。



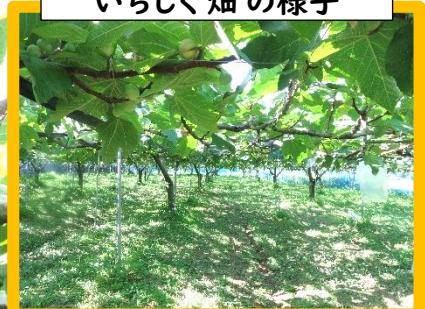
## めいじん やまもと せいいち いちじく名人 山本 精一さん



いちじく畑の様子



蓬萊柿のいちじく  
を作っています。



枝の節にいちじくが  
できます。実が少し開いたもの  
が収穫の目安。



山本さんのいちじく畑はどこ？

みやこ町犀川末江（犀川B&Gセンター横）

一反半の畑に、40  
本の木を植えてありま  
す。

いちじく作りについて

今年は、8月16日くらいから収穫をはじめ、10月末くらいまで収穫の予定。  
ピークの際は約2000個のいちじくを朝5時半から9時半ごろまで収穫。

山本さんのいちじく作りのコツ

実に陽が当たるように葉が重ならないようにしたり、枝に負担がかからないように  
枝の剪定をしたりしている。

山本さんのおすすめのいちじくの食べ方

いちじくのサラダ。皮をむいて6~8等分にしてサラダに入れると、  
サラダがとてもおいしくなります。



山本さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

いちじくは健康にもよいので、好き嫌いせず、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。