



メイドインみやこプロジェクト 2022年10月 No6 みやこ町学校給食小委員会

まちがっこうきゅうしょくしょう いんかい

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。

ねぎ名人 上田 正則 さん

めいじん うえだ まさのり



とう
8棟のハウスで
ねんかん やく
年間 約5トン
さいばい
栽培しています。



おんどかんり
温度管理と
かんれい
して、寒冷シ
ートを使用。

ぼうちゆうたいさく
防虫対策として、紫外線カットフィルムを使用。



うえだ
上田さんのねぎ畑（ハウス）はどこ？
まちかつやまみだ
みやこ町勝山箕田です。

おいしいねぎ作りのコツについて

「土作り」と「水の管理」です。「土作り」では、たい肥を入れ、土をふかふかにし、根がしっかり張りやすい環境にします。「水の管理」では、ねぎの立ち姿や色、土の乾き具合を毎日観察し、調整をしています。



ねぎ作りの大変なこと

雑草を手作業で取り除くことです。雑草が多く生える春先では、ハウス1棟をきれいにするのに1週間かかります。また、ねぎが倒れないよう、ネットを張る作業も大変です。

おすすめの食べ方

7~8cm長さに切り、かき揚げにすると美味しいです。塩をつけて召し上がれ。

上田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
福岡県に安心・安全であると認められた「ねぎ」です。
味わって食べてください。



認証マーク付きラベルに記載された認証番号を入れて検索すると生産者・生産履歴など見ることができます。