

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。

いもめいじん ふるかど こうじ
さつま芋名人 古門 興二 さん



しゅうかく お らいねんど
収穫が終わると来年度の
ために「土作り」を始めます。



しゅうかく ご ね
収穫後に寝かせることで、
あま つよ
甘みが強くなります。

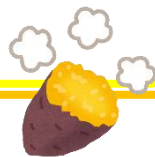


おいしいさつま芋作りのコツについて

根菜類は特に土の性質が生育や品質に大きく影響するので、「土作り」に力をいれています。もみ殻やたい肥をバランスよく調整しながら加えたり、何度もトラクターで深く耕したりして、ふっくらとしたやわらかい土にしていきます。そうした土作りをした後に苗を植えることで、大きくて味も形もよいさつま芋がすくすくと育ちます。

さつま芋作りの大変なこと

収穫前に行く「つる」を切る作業が大変です。また、さつま芋に傷をつけないようにやさしく、慎重に掘っていきます。とても体力と気力を使います。



おすすめの食べ方 炭火で焼いた「焼き芋」が最高。天ぷらもおいしいですよ。

古門さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
さつま芋は、いろいろな栄養素が含まれているので、残さず食べてくださいね。
また、12月の給食に登場する大根も育てています。味わって食べてください。

