

# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~たま 玉ねぎ~



毎月19日は  
食育の日 19

メイドインみやこプロジェクト 2022年5月 No2 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。

## たま めいじん おがた あや 玉ねぎ名人 緒方 綾 さん【(株)山紫に水清く】



1シーズンで  
やく10万個のたまねぎ  
を栽培しています。



葉が倒れたら収穫の合図です。



多い時で一日に  
500kg  
(26ケース)  
収穫します。



緒方さんの玉ねぎ畑（ビニールハウス）はどこ？

みやこ町犀川本庄（四季彩館のところに 暁橋を渡ってすぐ右側のところ）

おいしい玉ねぎ作りのコツについて

「苗作り」と「土づくり」が大切です。苗を育てる時には、毎日、朝・昼・夕と水をあげます。そして伸びてきた葉を3回切ります。そうすることで苗が太くなり根をたくさん張り、丈夫な苗になります。土づくりでは、農薬を使用しなくても玉ねぎが元気に育つように、こだわりの肥料を使っています。



玉ねぎ作りの大変なこと

今年は、玉ねぎを植え付ける時期に多く雨が降ったため、土がぬかるみ、作業に時間がかかりました。土の中に細かいトンネルを作り、余分な水を排水していきます。乾きがよいと玉ねぎがよく育ちます。また、雑草を抜く作業もとても大変です。

緒方さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

元気な体を作るためにも、野菜をたくさん食べてくださいね！

小ぶりの玉ねぎを丸ごと煮込んだ「玉ねぎスープ」がおすすめです。

