



メイドインみやこプロジェクト 2022年7月 No4 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。

ピーマン名人 草野 弓子 さん



やく 約300株
さいばい 栽培しています。



草野さんのピーマン畑（ハウス）はどこ？
みやこ町勝山箕田



多い時で一日に
500個くらい
収穫します。



おいしいピーマンのコツについて
土にカキ殻を混ぜています。カキ殻はカルシウムなどのミネラルが豊富で、土がやわらかくなります。こだわりの土のおかげで根がどんどん強くなり、元気なピーマンに育ちます。

ピーマン作りの大変なこと
わき芽の剪定（枝切り）です。急いで作業をしないと、わき芽が増えていき、葉が生い茂ります。風通しを良くし、日光が偏りなく当るように、毎日剪定をしています。

おすすめの食べ方
ピーマンのおいしさがわかるのは、シンプルに塩・こしょうで炒める食べ方です。

草野さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
「ピーマンらしさ」を追求して育てています。
ピーマンが苦手でも、食べてくれたらうれしいです。



ピーマンの肉詰めも
おいしいですよ

