



メイドインみやこプロジェクト 2022年9月 No5 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。

かぼちゃ名人 宮原園芸クラブのみなさん

あまみ つよ
甘味が強く

ねっとりとした食感の
「えびすかぼちゃ」
です。

やく かぶ さいばい
約150株 栽培し、
やく 500 こ
約500個
しゅうかく
収穫しました。



すなだ ひでき しゃちょう
砂田 秀規 社長

べっぶ ゆうじ じょうむ
別府 祐治 常務

たなか てるあき せんむ
田中 輝明 専務

かぼちゃ畑は、
かつやまみだ
勝山箕田
にあります。



かぼちゃの花

今年のかぼちゃ作りについて

3月中旬に種をまき、苗づくりをし、4月に苗を植えました。7月いっぱい収穫しました。収穫後、少し寝かせると糖度が増します。今年は6月の気温が高かったため、管理が大変でしたが、よく熟れて甘味の強いかぼちゃが育ちました。



おいしいかぼちゃ作りのコツについて

土作りが大切です。こだわりのたい肥を入れて、土をやわらかくしています。

かぼちゃ作りの大変なこと

「草取り」と「フルーツマットを一つ一つかぼちゃの下に敷くこと」です。

※フルーツマットは土・水からくる病気を防ぎ、底の部分の色づきを良くするそうです。



フルーツマット

宮原園芸クラブのみなさんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

3人で楽しくかぼちゃを作っています。みなさんにおいしく食べてほしいという想いがつまったかぼちゃです。かぼちゃを食べて笑顔になってください。