



メイドインみやこプロジェクト 2021年3月 No.9 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 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。

いちごの花



いちご名人 星野 将之さん



あまおうを栽培
しています。



いちごの摘果(間引く作業)



収穫は朝日とともにスタート



星野さんのいちご畑はどこ？

みやこ町勝山黒田 (勝山中と黒田小の近くのビニールハウスです。)



いちごの栽培期間など

9月末日に植えて、次の年の12月から収穫ができる。いちご作りは、15カ月かかると言われています。花が咲いてからは、55日~30日くらいで赤いいちごになります。

いちご作りについて

いちご作りはバランスが大切。土・気温・水分・二酸化炭素濃度がバランスがよいことでおいしいいちごができる。今年は水が浸かって田んぼのようになって大変だった。

星野さんのおすすめのいちごの食べ方

3月末まではそのまま食べるのがおすすめ。そのあとは、いちごを冷凍してシェイクにしたり、ドレッシングにしたりするのがおすすめです。

星野さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

みやこ町のおいしいいちごを食べて、いちご農家を目指してください！

保護者の皆様へ

みやこ町では、おいしいお米や野菜・果物などがたくさん作られています。みやこ町でできた産物を児童生徒の方に味わってもらうため、今年度「みやこ町給食地場産農産物等利用促進事業」を実施しています。学校給食でも、これまで以上に地産地消に取り組んでいきます。