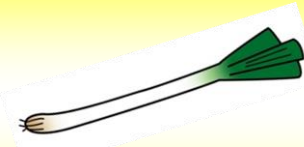


じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ～白ねぎ～

メイドイン みやこ プロジェクト

2014年2月 NO.2 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。みなさんがいつも見ている畑でとれた野菜かもしれませんよ～！！

現在、家庭で使われる多くの食材は、輸送手段が発達したことで日本や世界の各地から運ばれるようになり、多種多様な食材がいつでも使えるようになりました。

一方で農産物に対する安全・安心の高まりや生産者の販売の多様化に対する取組が進む中で、消費者と生産者を結び付ける「地産地消」（地域生産・地域消費）への声が高まっています。

旬の味

「白ねぎ」は、「根深ねぎ」「長ねぎ」とも呼ばれ、寒さにあたると風味を増します。「白ねぎ」は緑の葉の部分と白い部分との境目がはっきりしているものがよいと言われています。

2月に給食用の「白ねぎ」を届けていただいている末江ねぎ生産組合のみなさんにお話をうかがいました。

苦みや辛みが少なく、緑の部分もおいしく食べられるやわらかい『ホワイトスター』という品種です。



やまもと
山本さん

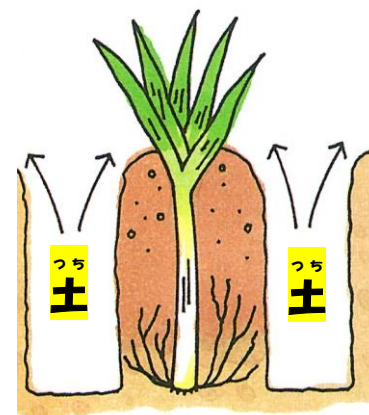
なかがわ
中川さん

ももい
桃井さん

生産者：犀川の末江ねぎ生産組合のみなさん

白ねぎは土寄せをして、太陽の光をさえぎり緑部分（葉緑素）ができるようにして生長させます。

苗を植えたのは5月8日で、収穫は2月1日から開始しました。今年は猛暑だったため、根の生長が止まり、例年に比べ収穫までに2か月ほど遅くなりました。



す え せいさんくみあい 末江ねぎ生産組合

末江ねぎ生産組合は、犀川の末江地区生産者5名（桃井さん・中川さん・山本さん・西川さん・金子さん）で作業を行っています。とてもおいしい白ねぎを生産するということで有名です。また、寒さに強い品種を試験的に栽培するなど、とても研究熱心な生産者のみなさんです。

この機械は、収穫したねぎの根と葉の先端を切りそろえる機械です。この機械にかけてさらに、はさみで丁寧にそろえて出荷するそうです。



たいへん 大変だったところ

水の管理がとても大変です。畑が水につかると根が腐ったり病気になったりするため、梅雨時期の水の管理を特に気をつけました。