

じ ぼ さんぶつ
地場産物だより ~たま 玉ねぎ~



メイドイン みやこ プロジェクト
2017年5月 NO.1 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。



あま しゅん あじ
甘みたっぷり、旬の味

この時期にとれる玉ねぎは、「**新玉ねぎ**」と言われ、みずみずしく、やわらかく、甘みがたっぷりなのが特徴です。うま味成分を多く含んでいるので、料理にコクが出ておいしくなります。今回は、5月に給食用の「**玉ねぎ**」を届けていただいている生産者の藤河さんにお話をうかがってきました。



せいさんしゃ さいがわたにぐち
生産者： 犀川谷口 の 藤河 孝俊 さん

ふじかわ しょうがくせい ちゅうがくせい
藤河さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

あいじょう
愛情いっぱい、ひとつひとつ手間をかけて作った玉ねぎなので、残さずおいしく食べてほしいです。みなさんが食べて喜んでくれることがうれしいです。

ふじかわ たま たま
藤河さんおすすめの玉ねぎの食べ方はサラダだそうです。



は たお しゅうかく あいす
葉っぱが倒れたら収穫の合図。



やく メ-トル メ-トル れつ
約60m×1mの列を6列植えてあります。



まんぼん たま う はんぶんていとしゅうかく
1万本の玉ねぎを植え、そのうち、半分程度収穫ができたそうです。
いちばんたいへん たま う たま
一番大変なことは、**玉ねぎを植えること**。土の温度が温かくなったり、草が生えにくくなったりするような「マルチ」という黒いシートを張りま
くさ は ちい あな ひと あ たま う
す。そのシートに小さな穴を一つずつ開け、そこに玉ねぎを植えていきま
す。すべて**手作業**でひとつひとつ植えていくそうです。また、今年**は春風**
つよ が強く、マルチがとんで大変だったそうです。
くさ は くさ ひりょう けいふん
草が生えてきたら草とりをしたり、肥料（鶏糞）をまいたり、おいしい
たま
玉ねぎになるように愛情をたっぷりかけたそうです。