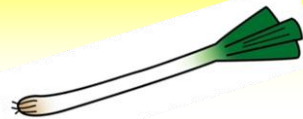


じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~白ねぎ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2019年1月 NO.5 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。



この部分から出る白い汁は、白ねぎが甘いしるし。一度寒さにあたると甘みがぐっと増すそうです。

あま しろ 甘みたっぷり白ねぎ

白ねぎは、「根深ねぎ」「長ねぎ」とも言われます。冬が旬の白ねぎは、鍋物などには欠かせない食材のひとつです。白ねぎは煮込んだり炒めたりすると、ねぎのツーンとしたにおいが消え、甘くてとろりとした口当たりになります。



今回は、給食用の「白ねぎ」を届けていただいている生産者の吉松さんにお話をうかがってきました。

せいさんしゃ かつやまおおく ぼ よしまつ こうじ
生産者：勝山大久保の 吉松 弘司さん



よしまつ しょうがくせい ちゅうがくせい
吉松さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

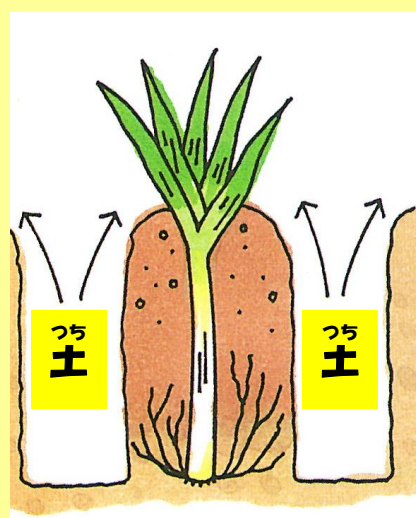
いっしょうけんめい あつ なつ じき ふゆ さむ
一生懸命、暑い夏の時期や冬の寒い

じき せいこんこ あんしんあんぜん しろ
時期に精魂込めて安心安全な白ねぎを

つく た
作ったので、ぜひ食べてください！

おすすめの白ねぎの食べ方は、「鍋物」や「豚汁」だそうです。また、白ねぎは風邪予防にもよく、風邪のひきはじめなどには白ねぎたっぷり雑炊もおすすめとのこと。

よしまつ しろ
吉松さんの白ねぎは「ホワイトスター」という品種。白ねぎは、土にうまっている部分が白く、土から出ている部分が緑になります。ホワイトスターは緑の部分も甘いのが特徴だそうです。



よしまつ く ぼ しょうがっこう ちか かつやまおおく ぼ しろ
吉松さんは、久保小学校の近くの勝山大久保で白ねぎをつくられています。吉松さんの白ねぎ畑では、約8000本の白ねぎを植えているそうです。その中から収穫できるのは半分くらいだそうです。白ねぎの栽培はとても長く、4月25日に植え、12月ごろから2月くらいまで収穫するそうです。おいしい白ねぎをつくるコツは、**温度と水の管理**。水が少なすぎても多すぎてもだめで、適度な水やりが大切ですが、今シーズンは雨が全然降らず、特に夏が暑すぎて水やりをしても水が熱湯になって根が腐れるなど水と温度の管理がとても大変だったそうです。また、**土寄せ**が一番大変な作業です。土寄せはおいしい白ねぎをつくるためには欠かせません。夏の朝5時から10~14日かけて行い、暑さとの勝負だったそうです。

なえ う しゅうかく よしまつ
苗植えから収穫まですべて吉松さんがひとりでされているとのこと。吉松さんの9か月以上かかって育てられた白ねぎを、感謝していただきましょう。