

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~きゅうい~

メイドイン みやこ プロジェクト

2019年6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。

なつ や さい だいひょう 夏野菜の代表！きゅうり

きゅうりのおいしい季節は暑さ真ただ中の夏。太陽の光をたっぷり浴びたきゅうりはみずみずしいのが特徴です。そのきゅうりの95%は水分で、夏の水分補給にピッタリな野菜です。

今回は、給食用の「きゅうり」を届けていただいている生産者の草野さんにお話をうかがってきました。

きゅうりの花です。鮮やかな黄色をしています。この花にきゅうりの実がなります。



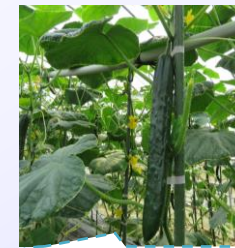
ビニールハウスの温度は気温よりも10度ほど高いそうです。約2メートルほどのきゅうりは上から下まであるので収穫が大変です。



約40mのうねが3つあります。



せいさんしゃ かつやま くさの ひでゆき
生産者： 勝山の 草野 秀行さん



きゅうりのかたいとげは、新鮮な証拠。収穫したてのきゅうりはとても痛いので、とげを触らないように収穫されるそうです。



くさの 草野さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

みやこ町の新鮮で、こだわって作ったおいしい野菜を食べて、これからの日本をよろしく願いします！

くさの 草野さんおすすめのきゅうりの食べ方は、「きゅうりの一夜漬け」だそうです。

草野さんは久保小学校の近くできゅうりを栽培されています。このビニールハウスでは、240苗のきゅうりが植えられています。1日に300~350本ものきゅうりを朝日が昇った5時半ごろから収穫しているそうです。このハウスでは3月20日に苗を植え、5月ごろから収穫が始まっています。立派なきゅうりをつくるコツは、手入れと管理。きゅうり畑は1日でも放っておくとつるなどがのびてしまい、やぶになってしまうそうです。そのため、草野さんは毎日欠かさずに手入れをされています。葉っぱをとったり、わき目の手入れをしたりと管理が大変です。また、水を切らさないことも大切です。

草野さんは安心安全なおいしいきゅうりをつくるために消毒の回数を減らすなどの工夫もされています。みなさんに、こだわって作っている野菜の違いが分かる人になってほしいそうです。草野さんの育ててくださったきゅうりを、感謝していただきましょう♡