



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などを知り、味わって食べてください。生産者の工夫や思いなども地場産物だよりで紹介していきます。

めいじん とみなが み ゆ き キャベツ名人 富永 美由紀 さん

今シーズンは
約5000玉を
収穫する予定です。



収穫の見極めは・・・

キャベツの頭を一つひとつ触って、かたくしまっているものを選びます。同じに見えますが、触ってみるとはっきりと違いがわかります。

富永さんのキャベツ畑はどこ？
みやこ町光富（豊津）です。



おいしいキャベツ作りのコツについて
秋キャベツは苗を植えて、根が張るまでがとても重要です。一番暑い夏場に植え付けをするので、天候に合わせて水の管理を徹底します。水路が近くにある畑で栽培し、大雨の時は、穴を掘って排水を促すなどの工夫をしています。

キャベツ作りの大変なこと
今年は特に雨が少なかったのも、水やりが大変でした。
また、猛暑の影響でキャベツの大きさにばらつきが
でしたが、どのキャベツも甘くておいしく育ちました。



富永さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
京築ブランドの秋キャベツ「けいちく甘キャベツ」です。
甘さとシャキシャキ感を味わって食べてください。
おすすめの食べ方はサラダです。



福岡県では、秋に食べられるキャベツ栽培が難しく、店頭にならぶ量も限られていましたが、京築地域の農家のみなさんが挑戦し続けてくれたおかげで、たくさん出回るようになりました。