



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。

## しょうが名人 白川 秀樹さん 弘子さん



たね  
種しょうがを  
やく  
約30株  
う  
植えました。

### 収穫の様子



くわ つか  
鋤を使って  
まわ つち  
周りの土を  
とり のぞ  
取り除き  
ます。



きず  
傷がつかない  
よさ  
ように優しく！



かぶ りょうて  
株を両手で  
も 持ち、引き  
ぬ 抜きます。

しらかわ  
白川さんのしょうが畑はどこ？  
まちかみさか とよつ  
みやこ町上坂（豊津）です。



おいしいしょうが作りのコツについて

「土寄せ」作業が大切です。しょうがは地中で育っていますが、大きくなると上へ上へと出てきます。そのままにしておくと、しょうがの色が緑色になったり、虫に食べられたりするため、しょうがを覆うように土をかけていきます。



しょうが作りの大変なこと

しょうが作りにとって水やりが鍵となります。今年水不足だったので水やりがとて大変でした。



しらかわ  
白川さんのしょうがは、ハリとツヤがあります。手に取ってみるとしっかりとした固さがあります。新鮮な証です。

しらかわ  
白川さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

しょうがは体によいので、たくさん食べて健康を維持してください！

