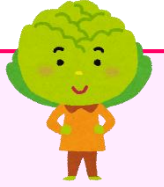




みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。

キャベツ名人 藤河 孝俊さん 鈴乃さん



この畑で
やく かぶ
約5000株
を栽培しています。



かぶもと ほうちよう
株元を包丁で
きり、収穫
します。

藤河さんのキャベツ畑はどこ？ みやこ町犀川谷口（四季犀館の近く）です。



おいしいキャベツ作りのコツについて

キャベツが病気になるために草の管理を特に気をつけています。植える前の畑は
もちろん、キャベツが成長している時にもこまめに雑草を取り除きます。



キャベツ作りの大変なこと

他の野菜と比べてキャベツは重さがあるので、収穫する時は腰に負担がかかります。
植えている端から順番に収穫するのではなく、キャベツの頭を触り、丁度よい大きさと
硬くしまったキャベツを選んで、「拾い取り」します。

ヒヨドリに狙われています！ヒヨドリはキャベツや
ブロッコリーの葉を好んで食べると言われています。



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
甘くておいしいキャベツになるように心がけて作っています。残さず食べてくださいね。