



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 うどやま せいじ きゅうり名人 独活山 靖司 さん

しゅうかく ようす
収穫の様子



きゅうりを
かんさつ みず
観察し、水の
かんり おこな
管理を行っ
ています。

がつ やく ほん なえ
3月に約320本の苗を
う がつけじゆん
植えました。7月下旬まで
しゅうかく よてい
収穫する予定です。

うどやま ばたけ
独活山さんのきゅうり畑はどこ？
まちかつやまうえだ
みやこ町勝山上田です。



おいしいきゅうり作りのコツについて

こだわりのたい肥を加え、ふかふかの土づくりを行っています。また、つるが勢いよく伸びるため、誘引しながら枝を整え、病気にならないように風通しを良くします。

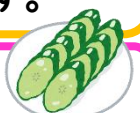
おいしいきゅうりの特徴について（見分け方）

も ぜんたい
持ってみると全体にハリがあり、かたいものです。やわらかい
ひょうめん
ものは×。また、表面のイボがとがっているものは新鮮です。



きゅうり作りの大変なこと

しゅうかく つね ちゅうごし しせい おこな こし ふたん ない
収穫は常に中腰の姿勢で行うために、腰に負担がかかります。また、ハウス内での収穫作業はとにかく暑いです。収穫しながら、不要な葉や芽も取り除きます。



うどやま しょうがくせい ちゅうがくせい
独活山さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

きゅうりはもちろんのこと、みやこ町産の新鮮な野菜を味わって食べてくださいね。