

# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより

# さといも ～里芋～



毎月19日は  
食育の日

19

メイドインみやこプロジェクト 2024年1月 No9 みやこ町学校給食小委員会

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。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。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。

さといもめいじん  
里芋名人

おく すみひで えいこ  
奥 澄英さん 栄子さん



今シーズンは

やく 約1000株

植えました。



収穫の様子



株を掘り出し  
ひとつひとつ  
分けていき  
ます。

奥さんの里芋畑はどこ？  
みやこ町犀川喜多良です。



おいしい里芋作りのコツについて

「土づくり」を大切にしています。親芋を大きく成長させるために

こだわりの肥料をたっぷり使用しています。



里芋作りの大変なこと

水の管理が重要です。里芋はとにかく乾燥を嫌います。特に、夏場の管理が大変

で、水不足だと葉が巻いてしまいます。そうならないために、今年は畝間灌水（畝の

周りに水をため、地中深くまで水をしみ込ませる）を2回も行いました。

おいしい里芋の特徴について（見分け方）

触った感触が固くしっかりとしているもの。



奥さんの里芋は  
断面が白く、ツヤ  
があります！

奥さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

煮物にしても、汁物に入れてもおいしい里芋。味わって食べてくださいね。