

じ ぼ さんぶつ

地場産物だより ～れんこん～



毎月19日は
食育の日 19

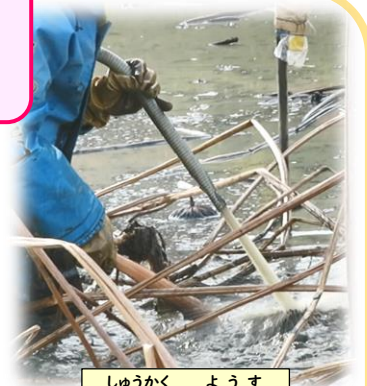
メイドインみやこプロジェクト 2024 年1 2月 No4 みやこ町学校給食小委員会

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しり、味わって食べてください。

れんこん名人 倉谷 博海さん



れんこん作り
25年目です。



収穫の様子

泥の中にホースを入れ、勢いよく水圧を加えて、れんこんを浮かび上げます。

倉谷さんのれんこん畑はどこ？
みやこ町勝山定楽です。



倉谷さんのおいしいれんこん作りについて

れんこんが元気に育つために、「土づくり」に力を入れています。くず米や油かす、たい肥をたっぷり使用しています。福岡県から安全・安心で環境にやさしい農産物「ふくおかエコ農産物」として認証されています。



れんこん作りの大変なこと

収穫作業は8月末から5月上旬までと長く、暑さと厳しい寒さに耐えています。

倉谷さんのれんこんの特徴について

れんこんの切り口から糸を引き、粘りがあり、やわらかく、やさしい味わいです。

倉谷さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

辛抱強く、れんこんが傷つかないように丁寧に収穫をしています。大変なこともありますが、楽しんで育てたれんこんです。どうぞ味わってください。