

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~しろ 白ねぎ~



毎月19日は
食育の日

19

まちがっこうきゅうしょくしょう い いんかい
メイドインみやこプロジェクト 2024年2月 No10 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。

しろ めいじん なかがわ せいじ
白ねぎ名人 中川 晴治 さん (みやこしろ ぶかいちょう
美夜古白ねぎ部会長)

こん
今シーズンは
やく
約15,000本
ほん
植えました。



しゅうかく ようす
収穫の様子

しろ きず
白ねぎが傷つかないように、
つち と のぞ ま
土を取り除き、真っすぐに
うえ ひきぬ
上に引き抜きます。

なかがわ しろ ばたけ
中川さんの白ねぎ畑はどこ？
まちさいがわやな せ
みやこ町犀川柳瀬です。



しろ づく
白ねぎ作りについて ※ 4~5月下旬に植え、9~12月に収穫した白ねぎもあります。
この畑の白ねぎは7~8月上旬に植えました。12月下旬~3月まで収穫を行
います。※ しろ ほか さくもつ くら さいばい きかん なが とくちょう しろ ぶぶん
白ねぎは他の作物と比べて栽培期間が長いのが特徴です。白い部分だ
けでなく、みどりいろ はさき
緑色の葉先までおいしく食べられる「白ねぎ」を育てています。

しろ づく
おいしい白ねぎ作りのコツについて
しろ ぶぶん なが そだ つちよ さぎょう
白い部分を長く育てるために、土をかぶせる「土寄せ」という作業があります。
じかん たいへん さぎょう つき かい かなら おこな
時間がかかる大変な作業ですが、月に1回は必ず行います。

しろ とくちょう
おいしい白ねぎの特徴について（見分け方）
しろ ぶぶん みどりいろ ぶぶん さかいめ
白い部分と緑色の部分の境目がはっきりしているもの。
ていねい つちよ あかし
丁寧に「土寄せ」がされていた証です。



おすすめの
食べ方は、
なべりょうり
「鍋料理」です。

なかがわ しょうがくせい ちゅうがくせい
中川さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
かせ しろ た
風邪などひかないように、白ねぎをたくさん食べてくださいね。

