

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~ こまつな 小松菜 ~



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3月 No11 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。



こまつな 名人 おばた ひろし 小松菜名人 尾畠 博 さん



多い時で
1日に
やく
約 80 kg
収穫します。



収穫の様子

このビニールハウスの小松菜は、1月に種をまき、3月中旬から収穫しています。7棟あるビニールハウスで、種をまく時期をずらしながら、計画的に栽培しています。

尾畠さんの小松菜畑はどこ？
まちかつやまみだ
みやこ町勝山箕田です。



おいしい小松菜作りのコツについて

有機肥料を使い、栄養のある「土づくり」をしています。元気な小松菜に育ちます。また、防虫ネットを使用し、虫がハウスの中に入ってこないようにしています。

小松菜作りの大変なところ

小松菜は暑さ寒さにも比較的強いので、一年中栽培しています。夏場のビニールハウスの中はとても暑く、種まきや収穫作業が特に大変です。



おいしい小松菜の特徴について（見分け方）

葉が濃い緑色で、茎が太く、全体的にシャキッとしているもの。
葉の色がうすいと水不足や日照不足が考えられます。

尾畠さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ



甘味があって、くせのない小松菜を味わって食べてくださいね！

※ 寒い時期の小松菜は特に甘みが増します。

