

じ ぼ さんぶつ

地場産物だより ~ピーマン~



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9月 No3 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。

ピーマン名人 山下 雅也さん



ピーマンの花

多い時で1日に
約1500個
収穫しました。

山下さんのピーマン畑はどこ？
みやこ町犀川ハツ溝です。



ジャンボピーマンも育てています。完熟すると赤色になります。



おいしいピーマン作りのコツについて
微生物の力を活用して「土づくり」をしています。肥料を追加するタイミングで微生物を加えると土の状態がよくなり、おいしいピーマンが育ちます。

また、強すぎる太陽の光を調整するため、ネット（寒冷紗）を使用しています。ピーマンが日焼けするのを防ぎます。



ピーマン作りの大変なこと

ピーマンは1個のサイズが小さいため、収穫には手間と時間がかかります。

おいしいピーマンの特徴について（見分け方）
表面がツヤツヤしハリがあり、肉厚なもの。



ヘタの切り口がみずみずしいと新鮮な証です。

山下さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
まだまだ暑い日が続きますが、ピーマンを食べて
元気に過ごしてください。

ピーマンを嫌いにならないでね。

