

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより



だいこん ～大根～



まいつき にち
毎月19日は
しょくいく ひ
食育の日



メイドインみやこプロジェクト 2025年12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知り、味わって食べてください。

だいこんめいじん すなだ ひでき 大根名人 砂田 秀規さん



はたけ
この畑で、
やく ぼん
約1200本の
だいこん そだ
大根を育てています。

は まうえ みる ひる は
葉を真上から見ると、昼は、どの葉
にもよく太陽の光が当たるように
放射状に規則正しく広がっています。
よる は
夜は葉をとじているそうです。

しゅうかく ようす 収穫の様子

ちじょう おお
地上に大きく
でて太ったら
しゅうかく
収穫します。



すなだ だいこんはたけ
砂田さんの大根畑はどこ？

まち かつやま みだ
みやこ町 勝山箕田 です。



だいこんつく
おいしい大根作りのコツについて

だいこん した そだ はたけ ふか たがや たいせつ
大根がのびのびと下に育つように、畑を深く耕することが大切です。

つち いし ざっそう ね と
そして、土がふかふかになるように、じゃまになる石や雑草の根などを取り
のぞ たがや げんき だいこん そだ
除き、しっかりと耕します。そうすると、まっすぐに元気な大根に育ちます。

ことし だいこん
今年の大根は

はたけ だいこん がつじょうじゅん たね がつい こう てんこう めぐ
この畑の大根は10月上旬に種をまきました。10月以降は天候に恵ま
れたため、順調にすくすく育っています。1月中旬くらいまで収穫します。

だいこん
おいしい大根は

はだ しろ そっこん ね あな いっちょくせん なら
肌が白く、ツヤがあって、きめがこまかいもの。側根（ひげ根）の穴が一直線に並
んでいるものは、すなおに育っていておいしいといわれています。

すなだ しょうがくせい ちゅうがくせい
砂田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

まち そだ だいこん あじ た
みやこ町で育てた大根を味わって食べてください。

※ 「青首大根」の他に食味がよく、漬物用に多く使われる「白首大根」も育てています。

