

じばさんぶつ 地場産物だより

だいこん ～大根～

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



おいしい大根作りのコツについて

大根がのびのびと下に育つように、畑を深く耕すことが大切です。

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除き、しっかりと耕します。そうすると、まっすぐで元気な大根に育ちます。

今年の大根は

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。

おいしい大根は

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。

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

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。

まいつきにち
毎月19日は
しょくいくひ
食育の日



まちがっこきゅうしょくしょういいんかい



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放射状に規則正しく広がっています。夜は葉をとじているそうです。

収穫の様子

地上に大きく出て太ったら収穫します。



砂田さんの大根畑はどこ？
みやこ町 勝山箕田です。

