



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。



めいじん
にんじん名人

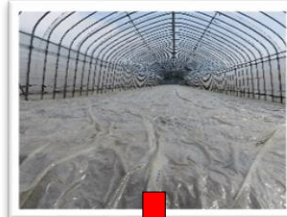
のうか
ねぎ農家



うえだ まさのり
上田 正則 さん



たね め で
種をまき、芽が出るまで
つち かわ みず
土が乾かないように水
かんり てっぺい
の管理を徹底しました。



たいよう の ちから
太陽の力で、土の温度
を上げて、
しょうどく
消毒します。



ねぎをつく
ます。
ねぎを作ります。

うえだ まさのり
上田さんのにんじん畑はどこ？
みやこ町 勝山箕田 です。



おいしいにんじん作りのコツについて

にんじんがすくすくと育つための「土作り」を大切にしています。土の上にシートを被せ、太陽の熱で雑草や虫や菌などを減らしたり、たい肥を入れ、土をふかふかにしたりします。実は、ねぎを収穫した後の畑で、にんじんを育てています。ねぎが使わなかった土の栄養をにんじんが使ってくれます。

うえだ まさのり
上田さんの今年のにんじんは

1月に種をまいて、5月上旬～中旬頃まで収穫します。

収穫する時は、葉の根元をつかんでまっすぐ真上に引き抜きます。

収穫後は葉を根元から切り落とし、機械で洗浄します。



みず いっしょに
水と一緒に
ゴロゴロ
まわります

ブラシ付きの機械で洗浄

上田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
ハウスで作った、今しか食べられないやわらかい
「にんじん」です。味わって食べてくださいね。

ぜんたいにきいろ
全体的に色が濃く、
ひょうめん
表面がなめらかな
にんじんはおいしいです。

