

じ ぼ さんぶつ

地場産物だより ～かぼちゃ～



まいつき にち
毎月19日は
しよくいく ひ
食育の日



メイドインみやこプロジェクト 2025年7月 No2 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。

めいじん みやばるえんげい かぼちゃ名人 宮原園芸クラブのみなさん



すなだ ひてき
砂田 秀規 さん

たなか てるあき
田中 輝明 さん

べっぶ ゆうじ
別府 祐治 さん



めばな
▲雌花

おばな
▲雄花

ハチなどの昆虫が、雄花の花粉を雌花に運び、受粉させます。

かぼちゃ畑はどこ？

みやこ町 勝山箕田 です。



おいしいかぼちゃ作りのコツについて

「土作り」が大切です。よく耕し、こだわりのたい肥を入れて、土をやわらかくします。また、かぼちゃをすわり直させます。その際、かぼちゃの下にフルーツマットを敷くことで、土・水からくる病気を防ぎ、底の部分の色づきを良くすることができます。



今年のかぼちゃは

3月中旬に種をまき、苗づくりをし、4月に苗を植えました。7月いっぱい収穫する予定です。今年は6月からの気温がとて高かったので、管理が大変でした。

かぼちゃの収穫は

花が咲いてから45～50日頃、ヘタの部分がかが枯れてきたら収穫の合図です。



宮原園芸クラブのみなさんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

仲間と一緒に励まし合いながら、楽しくかぼちゃ作りをしています。よく熟れて甘みの強い「えびすかぼちゃ」をお届けします。味わって食べてくださいね。

