地場産物だより　～ねぎ～



毎月19日は食育の日



メイドインみやこプロジェクト 2026年10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知り、味わって食べてください。



ねぎ名人　上田　正則　さん



この畑のねぎは、7月19日に種を蒔きました。夏用の暑さに強い品種です。もうすぐ収穫します。

種を蒔いてから約2か月後のねぎ



収穫はもう少し先。倒れないようにネットをはっています。

上田さんのねぎ畑（ハウス）はどこ？

みやこ町　勝山箕田　です。





おいしいねぎ作りのコツについて

ねぎは水はけのよい土を好みます。水はけのよい土作りをし、土をふかふかにしたり、たい肥を入れたりして、根がしっかり張りやすいよう工夫しています。また、雑草をこまめに取り除いたり、防虫対策のため、ハウスには紫外線カットフィルムを使用したりして、ねぎがすくすくと育つ環境を整えています。





上田さんの今年のねぎは

特に夏の時期は、「水の管理」を徹底しました。毎日、ねぎの立ち姿や色を観察し、土の乾燥状態を確認しながら調整を行っています。

おいしいねぎは

葉先までピンとハリがあり、濃い緑色で、ツヤのあるものが新鮮です。



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

みやこ町のねぎと言えば「勝山ねぎ」。ねぎ部会があり、みんなで一生懸命頑張っています。ねぎの豊かな風味を味わってください。