

じ ぼ さんぶつ

# 地場産物だより ~にんじん~



まいつき にち  
毎月19日は  
しよくいく ひ  
食育の日



まちがっこうきゅうしよくしゅういんかい  
メイドインみやこプロジェクト 2026年5月 No1 みやこ町学校給食小委員会

みやこ町では、<sup>まち</sup>学校給食で<sup>がっこうきゅうしよく</sup>地産地消（<sup>ちさんちしょう</sup>地域でできたものを<sup>ちいき</sup>地域で<sup>た</sup>食べる）に<sup>と</sup>取り組んでいます。  
<sup>せいさんしゃ</sup>生産者の<sup>くふう</sup>工夫や<sup>おも</sup>思いなども<sup>じぼさんぶつ</sup>地場産物だよりで<sup>しょうかい</sup>紹介していきます。みやこ町でできている<sup>まち</sup>野菜などを<sup>し</sup>知り、<sup>あじ</sup>味わって<sup>た</sup>食べてください。



## にんじん名人 やました まさや 山下 雅也さん



るじさいばい  
露地栽培



やました ばたけ  
山下さんのにんじん畑はどこ？  
みやこ町 犀川ハツ溝 です。



おいしいにんじん作りのコツについて

にんじんは、<sup>せいちよう</sup>生長が遅く、<sup>おそ</sup>弱いため、<sup>しょき</sup>初期の<sup>ざっそうたいさく</sup>雑草対策が<sup>たいせつ</sup>大切です。<sup>めで</sup>芽が出てから、<sup>しゅうかんご</sup>2~3週間後に<sup>じょそう</sup>除草を<sup>おこな</sup>行います。<sup>せいちよう</sup>にんじんの<sup>じゃま</sup>生長を<sup>ざっそう</sup>邪魔する<sup>てっぺいてき</sup>雑草を<sup>と</sup>徹底的に<sup>のぞ</sup>取り除きます。そうすることで、<sup>げんき</sup>元気な<sup>そだ</sup>にんじんに<sup>そだ</sup>育ちます。

山下さんの今年のにんじんは

今年は<sup>ことし</sup>天候に<sup>てんこう</sup>恵まれ、<sup>めぐ</sup>適度に<sup>てきど</sup>雨も<sup>あめ</sup>降ったので、<sup>ふ</sup>発芽率が<sup>はつがりつ</sup>良かったです。<sup>よ</sup>梅雨入りが<sup>つゆい</sup>早まったら、<sup>はや</sup>長雨で<sup>ながあめ</sup>土が<sup>つち</sup>過湿になり、<sup>かしつ</sup>根腐れや<sup>ねぐさ</sup>病気などが<sup>びょうき</sup>心配です。<sup>しんばい</sup>

おいしいにんじんは

<sup>ぜんたいてき</sup>全体的に<sup>いろ</sup>色が<sup>こ</sup>濃く、<sup>こ</sup>ツヤツヤしているものが<sup>こ</sup>おすすめです。



山下さんから<sup>しょうがくせい</sup>小学生や<sup>ちゅうがくせい</sup>中学生のみなさんへの<sup>こ</sup>メッセージ

<sup>あいじょう</sup>愛情を<sup>つく</sup>こめて<sup>た</sup>作った「にんじん」です。<sup>た</sup>たくさん<sup>た</sup>食べてください。

