

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより

たま ～玉ねぎ～



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 2026年6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。



たま めいじん
玉ねぎ名人

みやした まさお
宮下 正夫さん

ちよこ
千代子さん



↑ そうご のきた ほかん
倉庫や軒下にも保管。



← むらさきたま
紫玉ねぎも
さいばい
栽培

みやした たま ばたけ
宮下さんの玉ねぎ畑はどこ？
みやこ町 勝山池田です。



おいしい玉ねぎ作りのコツについて

「土づくり」を大切にしています。また、収穫までは、計画的にカルシウムなどを補給して、身がしまった元気な玉ねぎに育つよう工夫しています。

玉ねぎ作りの大変なこと

苗を1本1本、手で植えることです。今年は2万1600本の苗を植えました。

宮下さんの今年の玉ねぎは

昨年さくねんの11月がつに苗なえを植えて、4月下旬がつげじゆんから6月上旬がつじょうじゆんまでに全て収穫すべしました。

収穫しゆうかくした玉ねぎは、乾燥たまさせた後、直射日光かんそうが当たらないように屋内あとで保管ちよくしゃにっこうしています。1週間あ毎おくないに玉ねぎほかんを入れかえ、こまめに状態しゆうかんごとをチェックたましています。

宮下さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

うまみと甘味あまみのある玉ねぎたまができました。サラダなまなど生たでも食べてほしいです。

