



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。  
みやこ町できている野菜などを知り、味わって食べてください。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。



## にんにく名人 富永 美由紀 さん

めいじん とみなが み ゆ き



今シーズンは  
約**500**個  
収穫しました。

ジャンボにんにく  
(リーキという西洋ネギの仲間)

にんにく

収穫後、風通しのよい軒下につるして保管。状態が良ければ、来年の春までおいしくいただけます。



収穫の様子

富永さんのにんにく畑はどこ？  
みやこ町光富(豊津)です。



おいしいにんにく作りのコツについて

「土づくり」が大切です。有機肥料(米ぬか、鶏ふんなど)を加えて、よく耕します。根の張りやすい柔らかい土になり、大きいにんにくが育ちます。

おいしいにんにくの特徴について(見分け方)  
全体的にふっくらと丸く、ひとかけひとかけが大きいもの。



にんにくをオリーブ油につけておくと香りが移り、おいしい油に変身♥チャーハンに使ってもおいしいですよ。

おすすめ料理



ペペロンチーノ

にんにく作りの大変なこと

雑草を取り除くことです。9月に植え付けをして5月下旬に収穫しましたが、特に春先は、つぎつぎと雑草が生えてくるので大変でした。

富永さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

にんにくはパワーの源なので、しっかり食べて夏を乗り切りましょう。

