

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。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。

にんじん名人 山下 喜博 さん 栄子 さん



この冬に
やく
約1200kg
そだ
育てました。



2人で息を合
せ、収穫します。

山下さんのにんじん畑はどこ？
まちさいがわはなぐま
みやこ町犀川花熊です。

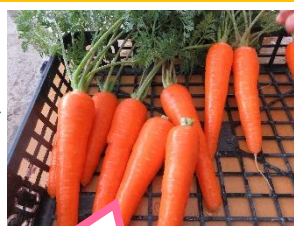


おいしいにんじん作りのコツについて

収穫までに2回「間引く」ことです。間引きとは、苗が密になった状態から少しの苗を残してそれ以外を引き抜いてしまう作業です。そうすることで、風通しがよくなり病気にかかりにくかったり、栄養が行き届いたりして、おいしいにんじんが育ちます。全て手作業です。

にんじん作りのこれまで

夫婦で平成27年から栽培をはじめ、初年度は全く収穫できなかったけれど、畝を高くし排水を良くするなどの改良を重ね、作るたびに良いにんじんが出来ています。



山下さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
これからもおいしいにんじんを作りますので、食べてくださいね。

大ききごとにわけて、大き
いものは給食用として♥