

キャロッピーデー

《たまねぎ》

毎月1回、菊陽町でとれる食べ物を「キャロッピーデー」として紹介します。



菊陽西小校区の吉村重美さんの玉ねぎ畑におじゃましました。

9月に種をまき、10月から11月の間に苗を植え、4月から5月にかけて収穫します。

今年は3万個くらいの玉ねぎを育てているそうです。

おいしい玉ねぎを育てるために、温度や日照時間(太陽の光に当たる時間)をととても大切にされています。



葉の根元が大きくなったら、栄養が逃げないように、葉を横に倒します。



太陽の光をたくさんあびて大きくなった『早生系ソニック』という種類の玉ねぎです。寒い時期にはビニールハウスで、トンネル栽培にし、保温します。

機械で切ると玉ねぎがいたんでしまうので、葉や根は一つ一つ手作業で、ていねいに切ります。



Q クイズQ わかるかな???

私たちが食べている玉ねぎは、どの部分？

①

は
葉

②

くき
茎

③

ね
根

答えは来月号で発表します！



5月キャロッピーデーのこたえ

< ○ >

メロンの果肉(食べる部分)は、アムスメロンのような黄緑色、夕張メロンのようなオレンジ色、ホームランメロンのような白色があります。