

キャロッピーデー

5月

《たまねぎ》

まいつき かい きくようまち
毎月1回、菊陽町
でとれる食べものを
「キャロッピーデー」
しょうかい
として紹介します。



きくようちゅうぶしょうこうく まつむらゆきはる
～ 菊陽中部小校区にある松村幸治さんの
たまねぎ畑で話を聞きました。～

たまねぎの苗を畑に植えたのは、^{なえ はたけ う さくねん} 昨年^{さくねん}の11
月18日と19日でした。^{がつ にち にち} 成長^{せいちょう}が早い「^{はやく}早生^{わせ}」
と、成長^{せいちょう}がゆっくりな「^{おく}晩生^{しゅるい}」の2種類を、
すべて手作業^{てさぎょう}で植え付けました。4月には早生^{はやく}
たまねぎの収穫^{しゅうかく}が始まりました。

^{あんぜんあんしん} 安全安心^{うやく}でおいしいたまねぎにこだわり、
農薬^{のうやく}や化学肥料^{かがくひりょう}を使わずに栽培^{さいばい}しています。



^わ 早生^{せい}のたまねぎは、新たまねぎ
ともよばれます。^{すいぶん} 水分^{みず}が多くみず
みずしい「^{はる しゅん あじ}春の旬^{しゅん}の味^{あじ}」です。



^{はたけ} 畑^なの長さは、200m。
早生^{はやく}たまねぎは収穫^{しゅうかく}中^{ちゅう}、
晩生^{おく}たまねぎは、これから
収穫^{しゅうかく}です。

^{まつむら} 松村^{なが}さんは、長^{なが}く農業^{のうぎょう}を続け
ておられますが、たまねぎ栽培^{さいばい}
は、7年目^{ねんめ}です。常^{つね}に勉強^{べんきょう}と研究^{けんきゅう}
を重ね^{かさ}、安全^{あんぜん}でおいしいたま
ねぎにこだわり、栽培^{さいばい}に取り組ま
れています。

^{しゅうかく} 収穫^{てさぎょう}もすべて手作業^{てさぎょう}です。
^{のうやく} 農薬^{かがくひりょう}や化学肥料^{つか}を使^{さいばい}わない栽培^{さいばい}
は、とても手間^{てま}がかかります。
^{いちばんたいへん} 一番^{いち}大変^{たいへん}なことは、土^{つち}づくりです。
土^{つち}が良^よいと、大^{おお}きくておいしい
たまねぎが育^{そだ}ちます。

「キャロッピーデー」は、^{きくようまち} 菊陽町^{やさい}で
とれた野菜^{やさい}やくだものを使う給食^{つか きゅうしょく}
の日^ひです。

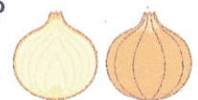
^{きくようまち} 菊陽町^{のうさんぶつ}でどんな農産物^{のうさんぶつ}
が栽培^{さいばい}されているのか、
いっしょに勉強^{べんきょう}しましょう！



QクイズQ わかるかな？

Q：わたしたちが食べているのは、
たまねぎのどの部分^{ぶぶん}でしょうか？

① 葉^は ② くき^{くき} ③ 根^ね



^{がつごう} ② くきは、6月号^しでお知らせ^{たの}します。お楽しみに。

^{がつ} ※3月のこたえ：② きゅうりは熟^{じゅく}すと黄色^{きいろ}くなります。