

# キャロッピーデー

## 10月 《さつまいも》

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」  
として紹介(しょうかい)します。



きくようきたしょうこうく こうししょうこ ばたけ  
菊陽北小校区にある合志洋子さんのさつまいも畑におじゃましました！



子どものときに、たくさん土に触れて、  
育てる喜びを味わってほしいです。

合志さんは「紅はるか」「安納いも」「むらさきいも」の3種類のさつまいもを作られていました。  
それぞれに特徴があり、なかでも「紅はるか」は人気が高いそうです。さつまいもは糖度が高く、育てやすいそうです。しかし寒さに弱い(よわ)ため、寒くなる10月後半以降は貯蔵庫で保管し、出荷の時期を待ちます。収穫後は、約2週間おいておく(あま)と甘みがましてくるそうですよ！



【苗植え】畑での苗植えは4月後半にします。土の中に穴をあけて、手で1つ1つ植えていきます。雨がふる前の日に苗植えをするのがポイントだそうです。

【収穫】収穫はいつも7月後半から始まる(はじ)ますが、今年は天候が不安定で、9月から収穫を始めています。4か月程かけて約3800kgのいもを収穫(しゅうかく)します。



長く育ったツルを短く切り(みじか)ます。



黒いビニールシートを(くろ)はいで、土を掘(つち)って(ほ)っていくと、さつまいもが顔を(かお)を(だ)します



1つの苗(なえ)から約10個(やく)のさつまいもが収穫(しゅうかく)されます！

### Q&A わかるかな？

Q さつまいもは、収穫後、冷蔵庫(れいぞうこ)に入れて保管(ほかん)すると甘(あま)くなる。

① ○ ② ×

\*こたえは、11月号(がつごう)でお知らせ(し)します。



### 9月のこたえ <③インド>

なすはインド(げんさん)が原産(にほん)で、日本(やく)へは約1200年前(ねんまえ)に中国(ちゅうごく)から伝わり、今でも食(た)べられて(い)いる食(しょくざい)材(ざい)です。