

キャロッピーデー

11月《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」
として紹介（しょうかい）します。



おすすめの料理（りょうり）は、ねぎを細（こま）かく刻（き）んで卵（たまご）に
混ぜ（ま）ぜて焼（や）く（ねぎ焼（や）きのようなもの）です！

きくようきたしょうこうく 菊陽北小校区にある、相馬和幸（そうまかずゆき）さん
の畑（はたけ）におじゃましました。「長宝（ちやうほう）」と
いう品種（ひんしゅ）の白（しろ）ねぎを作（つく）られています。
今年（ことし）は水（みず）をまかず、雨（あめ）のみで育（そだ）てたそ
うですが、暑（あつ）すぎて少（すこ）し生育（せいいく）がよくない
そうです。3月末（がつまつ）に種（たね）をまいて、出（しゅっ）荷（か）で
きるまで 7～8ヶ月（かげつ）ほどかかるとのこと
でした。11月半（がつなか）ばから収（しゅう）穫（かく）が始（はじ）まり、
2月（がつ）くらいまで出（しゅっ）荷（か）されるそうです。



今年（ことし）は昨年（さくねん）と違（ちが）う畑（はたけ）でねぎを作（つく）っ
ているそうです。一般（いっぱん）的に、種（たね）をまいて
苗（なえ）にしたものを畑（はたけ）に植（う）えるそう
ですが、相馬（そうま）さんは畑（はたけ）に種（たね）をまいて
育（そだ）てています。1本（ぽん）1本（ぽん）は細（ほそ）くなりやすい
そうですが、煮（に）物（もの）・焼（や）き物（もの）・鍋（なべ）物（もの）な
ど、いろん（りょうり）な料理（つか）に使える（つか）るとのこと
でした。



ねぎに土（つち）をかけて白（しろ）い部分（ぶぶん）
をのばします。ねぎが分（わ）か
れているところの少（すこ）し下（した）ま
で土（つち）をよせます。出（しゅっ）荷（か）まで
あと2～3回（かい）、土（つち）をよせる
きぎょう作（さ）業（ぎょう）をされます。



ねぎに虫（むし）がつくと白（しろ）く
なるそうです。害（がい）虫（ちゅう）と
なる虫（むし）がいくつかに
そうで、虫（むし）がつかない
ように気（き）をつけている
そうです。

Q クイズ Q わかるかな？

Q：私（わたし）たちが食（た）べているのは、ねぎの
どの部分（ぶぶん）でしょう？

- ① 茎（くき） ② 葉（は） ③ 根（ね）

*こたえは、次の号（ごう）でお知らせ（し）します。



☆ 10月（がつ）クイズのこたえ ☆

② ×

さつまいもは、収（しゅう）穫（かく）後（ご）、2週（しゅう）間（かん）ほど
冷（れい）暗（あん）所（しょ）に置（お）いておくと甘（あま）くなります。