

ふるさと食材伊万里の日

だいこん

給食で使う伊万里産の大根は、ほとんど東山代町川内野「ひなたごう」地区の大根です。標高300Mあるひなたごうは、平地と3度ほどの気温差があり、平地より早く冬野菜が捕れ始めます。今回は、小野さんの畑を見学しました！！

大根作りを初めて、20年以上。

今年も1本1~2kgのりっぱなおいしい大根ができました。

給食を食べているみなさん。

子どもを育てるように愛情をたっぷりそそいで育てました。安心、安全でおいしいです。残さず食べてください

伊万里市学校給食センター



東山代町 小野さん

Q: 大根作りで苦労されていることはなんですか？

答え: 大根は、まず『種まき』⇒『まびき』(少数の芽を残して抜く)⇒泥よせ(土を真ん中によせる)という作業をします。芽が出るまでは、1日1回水やりをします。種まき後の水やりがとでも大切です。『土づくり』も大切です。カキ貝石灰を混ぜ込むことで、ミネラルが豊富な土になり水はけがよくなります。

Q: 種まきと収穫はいつごろですか？

答え: 7月の暑いころに種まきをします。9月ごろから

収穫を始めます。大きくなってくると、大根の

頭の部分が土から出てきます。毎日、500本位

の大根を朝から収穫します。



約55日で収穫されます。

おすすめ大根料理は・・・

おでん、ぶり大根、サラダなどです。

ひなたごうの大根は、はやく煮えますよ。

水分がたっぷりです！

大根は、下の方がからくて、上の方が甘いです。

料理によって分けて使うといいですね。

