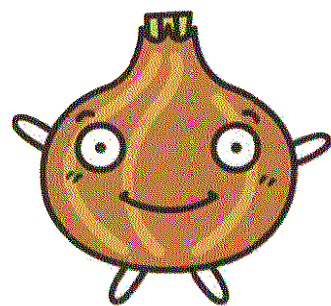


ち さん ち しょう 地産地消だよい

光市立光学校給食センター H24. 6 発行

がっこうきゅうしょく
学校給食では、5月から光市で作られているたまねぎを使って
います。たまねぎは、たくさんの農家で作られています。今回は光市
こずおう やさい つく
小周防で野菜を作っておられる農事組合法人メロウランドの
すえおかいくみ はなし き
末岡育文さんにお話を聞きました。
すえおか しまたがわ ごうりゅう かのがわ はたけ
末岡さんは、島田川に合流する笠野川のそばにある畑で、たく
さんのたまねぎを育てておられます。



たまねぎたくん

やまぐちのうすいさんがつ
山口県農水産物キャラクター



たまねぎが大きく育つと
茎が倒れてきます。これが
収穫の目安になります。

収穫したたまねぎ
は葉と根を取り、大き
さを測ります。

きょねん がつ お たね
去年の9月の終わりに種
をまいてから7ヶ月かけて
育てられたたまねぎです。
ざっそう は くる
雑草が生えないように黒い
マルチが敷いてあります。

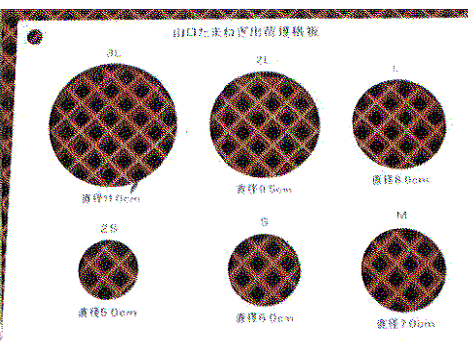


いのししに荒らされない
ように畑の周りには
電気を通す線が張って
ありました。

のうやくをつか
農薬を使わな
いで育てたた
まねぎです。
しっかり食べ
てください。



せつめい
たまねぎの説明をして
いただいた末岡さん。



やまぐち しゅつかきかくばん
山口たまねぎ出荷規格板



きゅうしょくよう える ちょっけい いじょう
給食用としてLサイズ(直径8cm)以上
の大きさのたまねぎをJAに出荷します。



きゅうしょく
できあがった給食
この日は親子丼と、はな
っこりの炒め物に、た
まねぎが入っています。



おお かま ほか ざいりょう
大きな釜で、他の材料
といっしょに炒めます。



きゅうしょく
給食センターでは、たく
さんのたまねぎの皮をむき、
ていねいに洗って切ります。



あさ し す じえいえい かた
朝8時過ぎにJAの方
が給食センターまで、た
まねぎを運びます。

のうか かた なんかげつ たね やさい そだ
農家の方は、何ヶ月もかけて種から野菜を育てておられました。野菜を育てるのは天気や左右されたり、草との戦いがあったりと、たくさんのご苦労があることがわかりました。農家の方のご苦労のおかげでおいしい野菜が食べられるのですね。