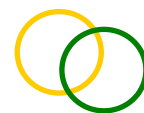


# がつ ちさんちしょうしょくざい 7月の地産地消食材は 『玉ねぎ』



こんげつ ちさんちしょうしょくざい いま しゅん たま  
今月の地産地消食材は、今が旬の「玉ねぎ」です。

こんかい にっこうし こばやしちく たま せいさん  
今回は日光市の小林地区で玉ねぎを生産している小林地区玉ねぎ生産組合の植木宏美さんに



しゅうかく きかい  
収穫は機械も使われます。

はなし き  
お話を聞いてきました。

うえき たく ゆく ねんまえ たま  
植木さんのお宅では約20年前から玉ねぎ  
そだ こばやしちく つち  
を育てています。小林地区のさらさらとした土  
たま づく  
が玉ねぎ作りにむいていることから、同じ地区  
かた いっしょ とりく  
の方たちと一緒に取組みはじめました。

がつ じょうじゅん たね  
9月の上旬に種をまき、10月の下旬に苗  
はたけ う  
を畑に植えます。そして5月の下旬ごろから  
しゅうかく  
収穫をはじめます。



たま  
玉ねぎのおすすめの食べ方を教えていただき  
きました。小林地区の玉ねぎは甘く、加熱す  
ることさらに甘くなるということです。

そのため生で食べることもでき、天ぷらや  
みな だいす ぐざい  
皆さんの大好きなカレーの具材としてもおす  
すめということです。(この地区の玉ねぎを使う  
ことのでいつもよりカレーを倍食べられたって  
こえ  
声もあるようです！)



しゅうかく たま  
収穫された玉ねぎ

たま しゅうかく きかい つか  
玉ねぎの収穫は機械を使うこともあります

うえき たく て しゅうかく は ひ にち おこな  
が、植木さんのお宅では手で収穫されており、晴れた日の2、3日で行うということです。

た ひと い  
「食べた人がおいしいと言ってくれたときやりがいを感じます」とお話を聞いてきました。

また「この地区の玉ねぎを食べたら、他のものが食べられない」との感想もあるようで、植木  
さんは小林地区の玉ねぎをもっとPRしていきたいと今後の目標を語ってくださりました。

さいご きゅうしょく たま た  
最後に給食で玉ねぎを食べるみなさんに一言いただきました。「今年も甘くておいしい玉ね  
ぎができました！たくさん食べてください！」

あつ じき こばやしちく あま たま  
これからの暑い時期、小林地区の甘い玉ねぎをたくさん食べて、元気に過ごしましょう！