



# がつ ちさんちしょうしょくざい 6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 うえき ひろみ はなし き  
今回は日光市の小林地区で玉ねぎを生産している植木キシさん・宏美さんにお話を聞いてきました。



たま ぼたけ  
玉ねぎ畑のようす

うえき たく やく ねんまえ たま  
植木さんのお宅では約20年前から玉ねぎを育てるようになり、宏美さんで2代目になります。小林地区のさらさらとした土が玉ねぎ作りにむいていることから、同じ地区の方たちと一緒に取り組みはじめました。

がつ しょうしゅん たね がつ げしゅん なえ  
9月の上旬に種をまき、10月の下旬に苗を畑に植えます。そして5月の下旬ごろから収穫をはじめます。



りっぱ そだ たま たいせつ そだ あと  
立派に育った玉ねぎ。でも、大切に育てた後も作業は続きます。

たま しゅうかく て しゅうかく  
まずは玉ねぎの収穫です。手で収穫していくので時間はかかりますが、育てた玉ねぎの重さを実感できる瞬間でもあります。

あと しゅうかく たま はこ  
その後、収穫した玉ねぎを運びます。しっかり育った玉ねぎはずっしりと重く、たくさんの量を運ぶのは一苦労ですが、みんなで協力して作業をします。



りっぱ そだ たま  
立派に育った玉ねぎ

た ひと い  
「食べた人がおいしいと言ってくれたときにやりがいを感じますね」と植木さんは言います。時間がかかる作業や重いものを運ぶ力仕事など大変なこともありますが、食べてくれるひとの事を考えながら一生懸命作業に取り組みます。

さいご きゅうしょく たま た ひとこと ことし あま たま  
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たので、たくさん食べてください！」

みなさんへの思いが詰まった玉ねぎをたくさん食べて、元気に過ごしましょう！