

とっとり

ふるさと探検

毎月19日は
食育の日
平成31年1月18日号

今月のとっとりふるさと探検は、鳥取市湖山地区で栽培されている「白ねぎ」を紹介し



白ねぎの栄養素『硫化アリル』は、ねぎ特有の香り成分で、疲労回復効果や体を温める働きがあります。



白ねぎ



白ねぎは、「春どり」「夏どり」「秋冬どり」があり、10月～3月は「秋冬どり」の収穫を行っています。一年中栽培されていますが、寒さで甘味が増す今の季節が一番おいしいです。

なっちゃん

白ねぎは、なぜ白い？

白ねぎ作りのひみつ

- 溝作り**
溝を掘り、定植（苗の植え付け）を行います。
- 土寄せ**
成長に合わせて、株元に日光が当たらないように土をかぶせていきます。この作業のおかげで白くなります。
- 収穫**
白い部分が27cm以上になってから収穫をします。
- 根切り・皮むき**
根を切り、皮をむいて長さをそろえ、きれいに整えます。

児童生徒のみなさんへ

一生けんめい作っている姿を想像しながら、おいしく食べてもらえるとうれしいです。



生産者のJA鳥取いなば白ねぎ生産出荷協議会
会長 八幡さん