

すくうるらんち

6月8日（火）

せい
か
ち
ょう

精華町でとれたアオトウが

いた

トウガラシのみそ炒めに登場します。

きせつ
の
あ
じ
を
め
し
あ
が
れ



ビニールハウスで
つくられています。

せい
か
ち
ょう しゅう
か
く あ
お
精華町で収穫された「青トウガラシ」
です。

あ
お きょう
と でん
とう
や
さい
青トウガラシは、京都の伝統野菜です。

しゅう
か
く
収穫されたアオトウです。



しゅう
か
く
収穫の
ようす

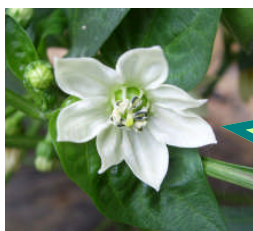


ち
ょう
ない せい
ざ
ん あ
お
町内で生産されている青トウガラシ
まん
が
ん
じ きゅう
し
ょ
く
は、「万願寺トウガラシ」と給食で
し
ょう ふ
し
み
あ
ま
な
が
使用する「伏見甘長トウガラシ」の2
し
ゅ
る
い
種類があります。

ふ
し
み
あ
ま
な
が せい
か
ち
ょう
「伏見甘長トウガラシ」は精華町では
し
ょう
わ ね
ん
昭和40年ごろからビニールハウスで
ほん
か
く
て
き つ
く
本格的に作られるようになりました。

きょう
と
ふ
ない な
か い
ち
ぼ
ん
お
お さ
い
ば
い
ち
京都府内の中でも一番大きな栽培地として、
きょう
と お
お
さ
か な
ら と
お どう
きょう い
ち
ば
京都・大阪・奈良や遠くは東京などの市場に
しゅう
か
く せい
か
ち
ょう だい
ひ
ょう
て
き
出荷され、いちごとともに精華町の代表的な
さく
も
つ
作物となっています。

せい
ほく
し
ょう か
わ
に
し
し
ょう や
ま
だ
し
ょう
し
ょう ひ
が
し
ひ
かり
し
ょう
精北小、川西小、山田荘小、東光小、
せい
か
だ
い
し
ょう
精華台小ともにフレッシュせい
か
ち
から
と
ど
届けられます。



は
な
アオトウの花
です。