

# すくうるらんち

6月16日（木）

せい  
か  
ち  
ょう

精華町でとれたアオトウが

トウガラシのみそ炒め いた に登場します。 とうじょう

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  
さん   あ  
お  
町内で生産されている青トウガラシは、  
ま  
ん  
が  
ん  
じ   きゅう  
しょく   し  
ょう  
「万願寺トウガラシ」と給食で使用す  
る「伏見甘長トウガラシ」の2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  
ば  
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   と  
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から  
と  
ど  
届けられます。



は  
な  
アオトウの花  
です。