

すくうるらんち

6月30日（木）

せいかちょう

精華町でとれたじゃがいもが

にく

はい

肉じゃがに入っています。

きせつのおじをめしあがれ



ばたけ
じゃがいも畑

せいかちょう

精華町でとれた「じゃがいも」です。

ちょうない おお ちいき さいばい

町内では多くの地域で栽培されていますが、
いちば しゅつか
市場への出荷はほとんどありません。

しゅうかく

収穫したてのじゃがいも



じゃがいもは、一年を通して給食の
ざいりょう
材料としてよく使われていますが、今
しゅん じき
が旬の時期です。



しゅうかく

収穫されたじゃがいもです。

きせつ ちょうない のうさんぶつちよくはいしよ
これからの季節、町内の農産物直売所でも
はんばい
販売されます。

せいほくしょう

かわにししよ

精北小はフレッシュせいか、川西小は
たにうりゅう さと やまだしょうしよ
谷瓜生の里、山田荘小はフレッシュせいかざ
ひがしひかりしょう ひがしばた かい せいかだいしよ
くろ、東光小は東畑さわらび会、精華台小
うえだはなやかえん とど
は植田花野果苑から届けられます。



じゃがいもの
はな
花です。

だんしゃく ひんしゅ
じゃがいもには男爵やメークイン、キタアカリなどの品種があります。
た ちか くき ぶぶん にほん ほっかいどう いちばんおお せいさん
食べているのは地下にある茎の部分です。日本では北海道が一番多く生産
なつ お あき しゅうかく きゅうしゅう ぶゆ う
されていて、夏の終わりから秋にかけて収穫します。九州では冬に植え
はる しゅつか だんしゃく くき した こ
つけて春に出荷します。男爵は、1つの茎の下に5~6個できます。メー
くインは茎があげを横に伸びるため、ほ はんい ひろ さが
掘る範囲が広くどこにあるか探しな
ほ おお おお くき こ
がら掘ります。多いもので、1つの茎に15~16個できるものもあります。
しゅうかく くき は きいろ か だお じょうたい ぜんぶほ
収穫は、茎や葉が黄色く枯れ、倒れた状態になってから、全部掘ります。
しゅうかく ひかげ かわ
収穫したら、日陰で乾かします。