

すくうるらんち

11月19日（金）

せいkachō

精華町でとれたニンジンが登場します。

tōjō

「おでん」にさせていただきます。



おいしそうにそだちました



せいkachō maishi shūgaku
精華町では毎年5トンくらい収穫されて
かかてい た ちょうない
います。各家庭で食べられたり、町内の
のうさんぶつちよくばいしょ はんばい いちば
農産物直売所で販売されていて、市場への
しゅつか
出荷はほとんどありません。



もり
森のような
ばたけ
ニンジンの畑！

せいkachōない さいばい

精華町内で栽培されているニンジンです。

いま じき ちょうない ちよくばいしょ あさいち
今の時季には、町内の直売所（朝市）で

はんばい
も販売されています。

きょう かわにししょう せいほくしょう ひがしひかりしょう
今日は、川西小、精北小、東光小、
やまだしょうしょう せいかだいしょう こう
山田荘小、精華台小の5校ともフレッシュ

のうひん
せいかからの納品です。

はな ニンジンの花



げんさんち ちゅうおう
ニンジンはその原産地が、中央アジアのアフガニスタン
ふきん にし か やさい
付近、および西トルコであるといわれているセリ科の野菜
にほん ねんだい ちゅうごく とらい
です。日本へは、1600年代に中国より渡来し、
とうようけいひんしゅ せいりつ きんとき
東洋系品種が成立しました（金時ニンジンなど）。また
めいじしだい おうしゅうけいひんしゅ どうにゅう かいりょう
明治時代になって欧州系品種が導入され、改良されま
せいよう げんざい てきおうせい ひろ
した（西洋ニンジンなど）。現在では、適応性が広く、
とち せいよう さいばい おお
土地をあまりえらばない西洋ニンジンの栽培が多くなっ
ています。