

すくうるらんち

11月17日(木)

せいkachō

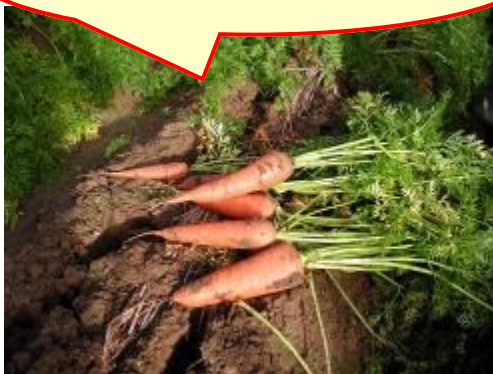
精華町でとれたニンジンが登場します。

「おでん」にいられていただきます。

とうじょう



おいしそうにそだちました



せいkachō

まいとし

しゅうかく

精華町では毎年5トンくらい収穫されて

かつかてい 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よ

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 ちよくばいしよ 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 かわにししよ せいほくしよ ひがしひかりしよ

今日は、川西小、精北小、東光小、

やまだしよしよ こう

山田荘小の4校はフレッシュせいかから、

せいかだいしよ うえだはなやかえん のうひん

精華台小は植田花野果苑からの納品です。

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

ふぎん 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

ねんたい

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

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栽培が多くなって

います。