



# 7月の地場産物

つぎ がつ きゅうしよく どうじょう じ ば さん ぶつ み  
 次のヒントから、7月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

① 種まきの様子です。今年の  
 10月下旬に土地を耕して、  
 11月10日に種をまきました。



たね とり だいこうぶつ た  
**種は鳥の大好物。食べられません  
 ように……。**

② しっかりとした、かための土地でつ  
 くります。たくさん収穫できるように、  
 周りに溝を掘って、水はけを良く  
 する工夫をされています。そんな  
 工夫もあって、6月の刈り取りでは、  
 なんと16トン（16,000キログラム）  
 も収穫することができました！



③ 米やトウモロコシと同じイネ  
 科の植物で、粘りのある、も  
 ちっとした食感が特徴です。  
 食物せんいが多く、栄養価も  
 高いので、健康維持に役立つ  
 食品として注目を集めてい  
 ます。給食に登場するのは  
 これが2回目です。



もうわかったかな？  
 答えはめくってみてね！

# こた 答え：もち麦 むぎ

こうだちょう むぎせいさんしや のうじくみあいほうじん  
甲田町のもち麦生産者グループ、農事組合法人「ふかせ」の  
みなさんに話を聞きました。“やる気・本気・元気”がキャッチ  
コピーのふかせさん。今までも、たまねぎ（H25年度6月）や、  
レタス（H29年度2月）の取材をさせていただきました。  
もち麦の生産は、4年前から始められたそうです。



もち麦は、実の付き方によって「2条」と「6条」という種類  
に分けられますが、ふかせさんの作られているもち麦は、2条  
大麦の「キラリモチ」という品種です。色味が白く、麦ごはん  
にした時もきれいで、味も良く、食べやすいのが特徴です。



からだよ  
『体に良いので、  
きゅうしょく  
給食だけでなく、  
ぜひご家庭でも  
た  
食べてほしいです』  
い  
とされていました。



ひきち しゅうへい  
引地 翔平さん

うえち しんのすけ  
上地 真之介さん

あさい たけし  
浅井 剛さん

あさい すみお  
浅井 澄夫さん