



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