



れいわ おん がつ にちしりょう
令和5年10月19日資料

10月

じんせきこうげんちょう た もの
の神石高原町の食べ物

じんせきこうげん
にんじん、神石高原ポークのフランクフルト、トマトケチャップ、
じんせきこうげん
神石高原ポークのあらびきウイナー、キャベツ、たまねぎ、
ぎゅうにゅう
かぼちゃ、牛乳、ピオーネ



こんげつ しょうかい じんせきこうげんちょう
今月、紹介する神石高原町の
た もの ゆうきやさい
食べ物は、有機野菜のにんじんです。

じんせきこうげんゆう きのうぎょうすいしんきょうざいかいいちよう
神石高原有機農業推進協議会会長の
ひらもとぎょうしん はなし き
平元 行 信さんにお話を聞きました。



ひらもと
平元さんは、約25年前から農薬や化学肥料を使わない有機栽培の野菜をつ
くり始められました。今では、さらにおいしく、安心して食べることができる
やさい
野菜をつくれるように、つち ちから い ちから
土づくりにも力を入れておられます。土づくりは、私たちが食事
をして成長するように、やさい つち えいよう
野菜は土から栄養をとり、成長していくためにとても大切です。



にんじんの種

ゆうきさいばい
有機栽培のにんじんは、たね とき たね かんそう
種まきの時に種が乾燥しないように気をつけ
られているそうです。また、たね 100日 120日後に しゅうかく
収穫となりますが、くさ か くすり つか
草を枯らす薬が使えないため、草をとることがとても
たいへん
大変だそうです。

ゆうきさいばい とくちょう あじ こ あま つよ
有機栽培のにんじんの 特徴は、味が濃く、甘みが強いことです。

また、今日の 給食 の、たまねぎやかぼちゃも有機栽培で育てられた有機野菜です。

ひらもと
平元さんは、「おいしいと言って食べてもらえることがとてもうれしいです。伝統的な
ほうほう
方法でつくった有機野菜を食べてみてください。」と、おっしゃっていました。

みなさんの元に届くまでに、生産者のたくさんの苦勞と想いが
あります。食べ物やそれに関わってくださった方々に感謝をして
いただきましょう。



しゅうかく
収穫