

まつもと
松本の
のうか
農家さん巡り

しろ

白ねぎ

12月 きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター



つち たいよう ぞだ
土と太陽で育つ



ねぎは、暑すぎたり
寒すぎたりすると、
辛さがたまります。
でも、辛さは水に溶
けるので、料理の時
に減らすことができ
るよ。

農家さんおすすめはこの部分
ここが一番甘くておいしいよ！

一目見て畑がきれいなのにびっくり！
草があると、虫が入りやすく、病気にもなりやすい
そうです。

長ねぎは、土の中にある部分が白くなり、太陽が当
る部分の葉は緑色になります。土をかけてあげ
ると、白い部分が長くなり、肥料をあげると、太く
なります。



今回、畑を見せてくださったのは、「波田の輿 朋博
さん」自身を「農業おたく」というくらい、楽しそう
にねぎについてお話していただきました。