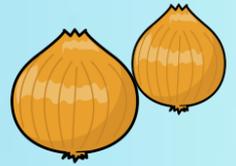


農業を知ろう



給食協会では食育（地産地消）の一環として、北九州市の農業や学校給食に対する理解を深めてもらうため収穫体験を行っています。

今回は小倉北区桜丘小学校5年生35名が小倉南区貫の瀬戸さんの畑で“たまねぎ”の収穫体験を行いました。



真っ青な空の下たまねぎの収穫体験のはじまりです。

生産者の瀬戸さんに収穫の仕方を教わります。葉の根元をもって左右にねじり、抜けやすくしてから引っ張ります。

だんだんコツをつかんできました。どんどん上手に抜いていきます。アツという間にたまねぎの山が出来ました。通常、抜いたたまねぎは畑の上で数日間自然乾燥させます。



学校にもどり生産者の瀬戸さんからたまねぎ作りの話、農林課の田鶴さんから北九州市の農業の話をしてもらいました。

その後の質問コーナーではたくさんの質問が出ていました。

瀬戸さんをはじめ農業や給食に関わる仕事をしているゲストを交え給食交流を行いました。

今日収穫したたまねぎは「みそ汁に入れる」「サラダにして食べる」「ハンバーグがいい」などいろいろな料理名が飛び出していました。

