

「旬！いただきます」(地産地消だより)

2月 東広島市内産地場産物使用日と種類 (予定)

※ 米 東広島市高屋町 品種：あきろまん

2 (火)	れんこん
12 (金)	白ねぎ みかん
24 (水)	白ねぎ

白ねぎ栽培の現場から
(八本松町原 脇さん) H22. 1. 28



70アールの畑に30万本の白ねぎを植えます。



ていねいに抜いて、
軽トラックで作業場まで



収穫された白ねぎ。
これからきれいになりますよ！



「ベストロボ」とい
う機械で、長さを
そろえて切り、
皮はぎをします。



真っ白に！しかも甘い
糖度が15~17度あります。

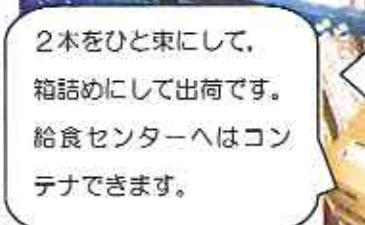
普通の白ねぎは
8~12度



ひと皮むけて
出てきます。



1本づつ並べて
機械にのせます。



2本をひと束にして、
箱詰めにして出荷です。
給食センターへはコン
テナできます。



6

化学肥料を使わないで、土作りにこだわっ
ておられます。牛フンとぬかを混ぜて
よいたい肥を作られています。



排水をよくし
たり、土を深く
掘り起こした
り手間ひまか
けて土作りさ
れています。



脇さんの白ねぎが、
甘くておいしいことが
わかりました。