



お世話になった人



I さんのお話

ぼくたちは、I さんの話をききました。
I さん 野菜ソムリエです。

野菜ソムリエとは、いろいろな人に野菜
のみ力を伝えたり、野菜を楽しんだりす
る人のことです。においや味のちがいを
発見して、自分の言葉で伝えます。

Q まず、にんじんの分類を教えてください。

A にんじんはセリ科にんじんぞくです。

セリ科の理由は、にんじんの花と
セリの花がすごくにているからだよ。

Q よいにんじんを選ぶ方法を教えてください。

A よいにんじん、やわらかいにんじんを
選ぶには、

- ・切り口が小さいもの
- ・あざやかなきれいな色
- ・ごつごつしていない物

を選びます。



Q にんじんの保存の仕方を教えてください。

A 昔は、ビニルぶくろにかわいた土をつめてに
んじんを立てて入れて保存していました。次
は、雪がふったときには、にんじんをビニルぶ
くろ立てて入れて、雪でおおって枝で目印をつ
けて保存します。今は、冷蔵庫で保存します。
にんじんの水分をキッチンペーパーでふき取
り、ジブロックに入れて冷そう庫に立てて入れ
ます。

H さんの話

わたしたちは、H さんの話を聞きました。

H さんは、農家でにんじんを育てる仕事をしています。

洋にんじんは、3 月から5 月にかけて、しゅうかくします。H

さんは、農薬をなるべく使わないようにしています。

H さんは、間引きや土よせを1 2 月から1 月にかけてします。

病気が発生した時は、消毒をして病気をふせぎます。

H さんは、しゅうかくする前にハウスに行って、ハウスをとり
のぞきます。

トラクターやたねまき機を見せてくれました。

トラクターのタイヤが、ものすごく大きいです。

トラクターの後ろにも、たねまき機がついています。

たねまき機の仕組みを、を見せてくれました。

H さんは、にんじんの病気について、教えてくださいました。

温度が、上がりすぎると、きんかく病や、立ちがれ病を、おこ
してしまいます。

H さんは、種まき機の仕組みを、教えてくださいました。機械の上
に種を入れる所があります。たねを入れると、一つぶずつ同じ
間かくをあけて機械がまいてくれます。



K さんの話

K さんは、農業支えんセンターの人
です。

人参の種はびんに入っています。

1 つのびんの中に1000 つぶ入ってい
ます。

人参には、カロテンやカリウム・ビ
タミンC・カルシウム・ビタミンA な
どがふくまれています。

カリウムは塩など体にいらぬ物を
捨ててくれます。ビタミンA はお
はだをつるつるにしてくれます。さ
らに、しみ、そばかすを予防してく
れます。

N 先生のお話

N 先生は給食のこんだてをつくって
くれます。

毎日、学校の、きゅうしょくをつ
くってくれます。

毎日えいようのバランス考えて給食
をつくってくれます。

給食に、にんじんが入っている料理
を作ってくれます。

にんじんの料理や、えいようを教え
てくれました。

藍住町の給食はおいしいです。にん
じんを入れると料理の色合いがよ
くなります。