

編 ぼくには
大事なお役目が
あるんだ!!

みんな!
こちらが...

今日、大根の栽培を
教えてくれる
食いく先生の
ヤマトタベルくんです



正解は...

弥生時代と
言われていて

今から2000年
くらい前だよ!



さて、

大根は
何時代から
作られていると
思う?

え...っと

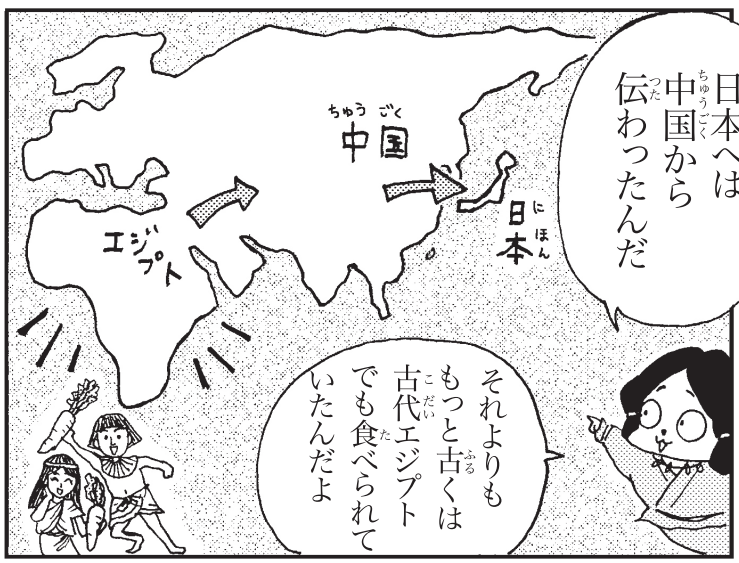
平安時代とか?



日本へは
中国から
伝わったんだ

中国
エジプト
日本

それよりも
もっと古くは
古代エジプト
でも食べられて
いたんだよ



大根を使った
料理はたくさん
あるよね



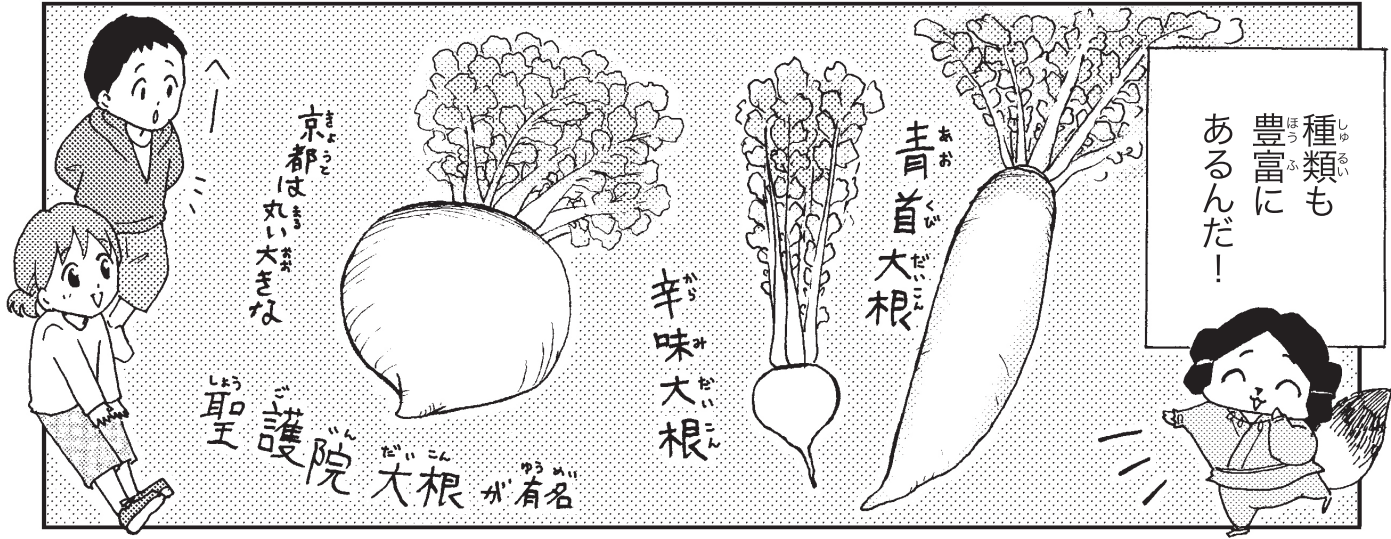
※食いく先生とは、京都府が認定する
府内の小・中学校でゲストティーチャーとして
農作物の栽培や調理などを教えてくれる「きょうと食いく先生」のことです。

種類も
豊富に
あるんだ!

京都は丸い大きな
聖護院大根が有名

辛味大根

青首大根





うわあ
 小さい!!

その大根は
 この種から
 できてるんだ



日本人にとって
 とてもなじみのある
 食材なんだよ!

カレーに
 福神漬がない
 のもねえ

たしかに
 おでんに大根が
 ないときみしい
 もんな



じゃあみんなで
 種まきを
 していこう!!

せっせっ

耕した土は
 やわらかいな

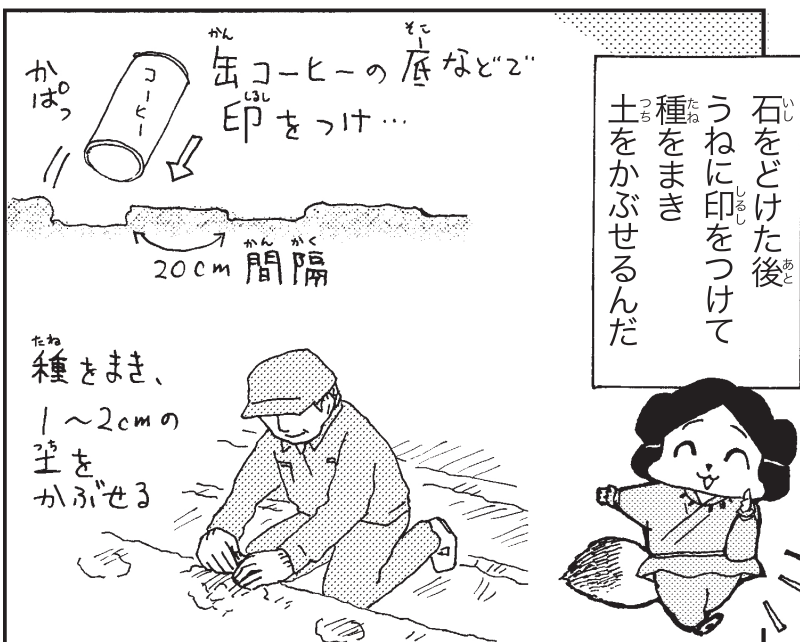
土は
 かぶせすぎない
 ように……つと



① 土
 (種まきの半月前)

まず大切なのは
 土だよ!

土に肥料をまいて
 よく耕してから
 うねを作って
 おくんだ



缶コーヒーの底など2"
 印をつけ…

20cm 間隔

種まき、
 1~2cmの
 土をかぶせる

石をどけた後
 うねに印をつけて
 種をまき
 土をかぶせるんだ

