

三珠中学校のみなさん へ



「大塚にんじんPR大作戦」

大塚小学校

6年より

1. 大塚にんじんについて

大塚にんじんは長さ1mほどになるととても珍しい人参です。

味は甘いのが特徴で独特の香りがあり、一般的なにんじんよりも濃い味わいが特徴です。

2. 大塚にんじんの歴史

大塚にんじんは、西洋の人参を品種改良してできました。なぜこんなに長いかというと、八ヶ岳が噴火したときの火山灰が堆積した、「のっぷい」というやわらかい土で育てられてきたからです。

3. 大塚にんじんの効果

通常のにんじんよりカロチン1.5倍、ビタミンB2は3倍、ビタミンCは2～3倍、ビタミンB2は3倍、食物繊維は、3～4倍で栄養満点です。

そのため免疫力向上、生活習慣病の予防、貧血予防になります。

「6月 種まきの様子」



種まきを全校児童31人で頑張りました。

「11月 収穫の様子」



かたくて、折れてしまって大変でした。掘り棒を使って頑張りました。

「生産者の塩島さんにインタビュー」



Q1. 大塚にんじんの魅力は？

味が濃く、甘く、香りも強いこと

Q2. おすすめの食べ方は？

すあげやサラダにすることだそう

です。ぜひ作って食べてみてくだ

さい。

Q3 . 今年の大塚にんじんの出来は、どうですか

答え

今年は、正直あまりよくないそうです。原因は、暑さにやられてしまったことと雨が少なかったことだそうです。

貴重な人参なのでしっかり味わって食べてください。

【読んでくれたみなさんへ】

もし、よかったら大塚にんじんを食べた感想を教えてください！よろしくお願いします。



大塚小