



おいしいいんげんをつくるために、
どことなくふうをしているんですか。

農家のおじさんの話



船引町のいんげんは、とても品質ひんしつがよいので
ひょうばんなんだ。それは、船引町はけいし
や地が多く水はけがよいので、いんげんをつ
くるのにとてもあっているからなんだよ。
やさいをつくるのにだいじなのは土です。
そのためにいんげんをつくりおえた秋にはた
いひをたっぷり畑はたけにいれてあげるんだよ。
いんげんは、しゅうかくしたあと、農業協同組のうぎょうきょうどうくみ
合あいに運ばれてきて、真空冷却装置しんくうれいきやくそうちで温度を下
げて、しんせんなままほかの町へ運ぶんだよ。
いんげんの世話をしたり、そろえて出したり
するのはたいへんだけれど、「すばらしいいん
げんですね。」と言われた時にはとてもうれし
いね。

おいしいいんげんをつくるために、
前の年の秋から土の手入れをする
なんてたいへんなしごとなのね。

