

毎月19日は「食育の日」です！

じゃがいもの季節がやってきます



名寄市でもじゃがいもの収穫が始まりました！
正しい保存方法で長持ちさせて、秋の味覚を楽しみましょう♪



— 保存方法 —

じゃがいもは常温(7℃~15℃)で
2~3か月保存することが可能です。

紙袋・段ボールなど湿気がこもりにくいものに入
れて、湿度の低い場所に置いてください。

冷蔵庫に入れる場合はじゃがいもを
新聞紙で包んで野菜室に入れましょう。

保存する場所にりんごと一緒に入れると
じゃがいもの芽が出にくくなります。
りんごから出るエチレングスは
発芽を抑えるはたらきがあります。



いもほり体験を実施しました！

R6
9 / 7

名寄市食育推進協議会
主催のイベントで20名
の方が智恵文地区でい
もほりを体験。
天気がいい日の農作業
はとても気持ちがいい
ですよ~☀️

