



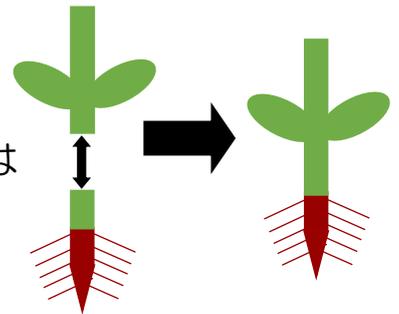
# 9月の地産地消食材は「なす」



夏休みが終わって2学期がスタートしました。雨が降る日が多いですが、みなさん元気に過ごしていますか。さて、今月の地産地消食材は「なす」です。今回は猪倉でなすを作っている高橋和子さんにお話を聞いてきました。

## ◆2つの苗を合体させる！？

おいしいなすを作るために違う品種の苗を合体させます。これを「接木」といいます。台木（下の部分）には病気に強い品種を、穂木（上の部分）にはやわらかくておいしい実をつける品種などをつなぎ合わせてそれぞれのいいところを合体させることでさらにおいしい最高のなすに育つのです。



## ◆さあ収穫！

ビニールハウスで育ったなすは4月から11月ごろまで収穫することができます。収穫したなすは、直売所などに出荷され、私たちの食卓に並びます。

高橋さんは、なすを購入してくれる人たちから直接「柔らかくておいしい」「他のとはひと味違うね」といわれることがとてもうれしいとおっしゃっていました。

## ◆おすすめの食べ方をきいてみた

なすを食べやすい大きさに切って素揚げ又は片栗粉をまぶして揚げたあとにめんつゆに浸す「煮びたし」や、なすなどの夏野菜を炒めてからトマトで煮込んだ「ラタトゥイユ」がおすすめとのことです。高橋さんの場合はそこにミートソースやチーズを追加して煮込むのだそうです。とろとろのチーズとの相性が抜群とのことです。みなさんもぜひお試しください！



## ◆高橋さんから給食を食べる皆さんへ

「旬のものを食べて元気に遊んでください」とのことでした。地元の生産者さんが育て上げたやわらかくておいしいなすを食べて2学期も元気に頑張りましょう！！