



10月の地産地消食材は『里芋』



気温が下がって、肌寒く感じ始める季節になりました。みなさんお元気ですか。
 さて、今月の地産地消食材は「里芋」です。今回は干本木で里芋を作っている
 吉原英夫さんにお話を聞いてきました。

里芋は、右の写真のように葉が伸び、
 食べる部分は土の中にできます。親芋
 というおおきな芋の周りに子芋・孫芋
 という芋が下の写真のようにできます。
 私達が普段食べるこの部分ですが、実
 は土の中にある茎なのです。



里芋の成長には水が欠かせないと
 吉原さんはおっしゃっていました。特に
 今年は雨がよく降るので里芋の出来は
 例年より良いとのことでした。たっぷりの
 水やりが大切ということですね。

吉原さんにおすすめの食べ方を聞いた
 ところ、けんちん汁や、里芋のコロケ

がおすすめとのことでした。

最後に給食を食べるみなさんに
 吉原さんから一言いただきました。

「野菜嫌いな子でも里芋はおいしく食
 べられるので、おうちで作ってもらってた
 くさん食べてほしい。」とのことでした。
 里芋をたくさん食べてこれからの日光
 の寒い冬を乗り越えましょう！



吉原英夫さん