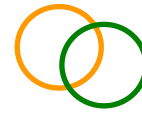


ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消費材は『ナス』



夏休みも終わり2学期ですね！今年の夏休みは暑い日が少なかったと思いますが、皆さん楽しい夏休みは過ごせたでしょうか？さて、学校での楽しみの一つである給食の9月の地産地消費材は『ナス』です。

今回は芹沼でナス作りをしている沼尾隆行さんにお話を聞いてきました。沼尾さんは約15年くらいナスの栽培を行っており、面積10a、約10tのナスを収穫しています。



作業をする沼尾さん

5月にナスの苗を植えて、7月の下旬ごろから収穫が始まり、収穫の作業は11月、霜が降るまで続くとのことです。

今年はこの天候で、収穫量が少なくなっているとのことですが、ナスにとっての天敵(?)は『風』ということで、台風が来なかったのは良かったというお話でした。(風によってナスの表面が傷ついてしまったりするそうです。)

沼尾さんにナスの栽培でのやりがいをお聞きしたところ、「どれくらい収穫できるだろう」、「良い品質のナスが収穫できるだろうか」と収穫するときにやりがいを感じるとのこと。良い品質のナスを収穫するため、ナスがなりすぎてしまったり間引いたり、葉が邪魔して日あたりが悪いと着色不良となるため手入れをしたり、手間暇をかけて育てていらっやいます。(沼尾さんの収穫している写真のナスのようにまっすぐのものは良いナスだそうですよ！)



畑の中のナスの様子

お薦めの食べ方は「漬物」「ナスの炒め物」ということです。沼尾さんに今後の目標を聞いたところ、「少しでも良いものを数多く作り、たくさんの方に食べてもらいたい」とお話を聞いていました。

どんなものでも新鮮なものを新鮮なうちに食べるということ大切にされており、沼尾さん自身、子どもの頃に新鮮な野菜などの味を懐かしく思い出されることがあるとのこと。



給食でナスを食べる皆さんに一言いただきました。

「新鮮でこの季節の食べ物であるナスを是非味わって食べてください！」

季節ものの野菜を新鮮なうちに食べられるのも、近くでこうして栽培している農家の方々がいるからこそです。おいしいナスを食べて2学期を乗り越えましょう！