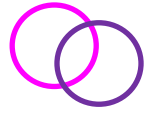


# 9月の地産地消食材は『なす』



みなさんは『地産地消』という言葉を知っていますか？地産地消とは、自分たちの住んでいるところで育てられた食べ物を自分たちで食べるようにしよう！という考えです。

私たちの住んでいる日光市では、どのような食材が育てられているのでしょうか？毎月、今が旬の地産地消食材をテーマに、食材と生産者の人たちのお話を紹介していきます！

今月の地産地消食材は、炒めものなどに美味しい夏野菜「なす」です。

今回は、芹沼で「なす」を作っている沼尾隆行さんにお話をきいてきました。

今年は7月頃からとても暑かった

ですが、「なす」はトマトと同じナス科の野菜で暑さには強く、今年の「なす」の収穫状況は順調だそうです。



なす農家の沼尾さん

「なす」の収穫は朝とても早い時間から行われますが、「なす」を育てるのに大変だと感じることはあまりなく、頑張って育てた「なす」がどんどん成長し、実をつけ、収穫するのがとても嬉しいと話してくださいました。

なす農家沼尾さんの好きな「なす」の食べかたは、小さくサイコロ状に切った「なす」をめんつゆに和えて食べることだそうです。「なす」は味に癖がなく、いろいろな料理に使えそうです。ぜひ色々ななす料理を試してみてください！

最後に、給食を食べるみなさんに沼尾さんからひとこといただきました。

「みなさん、季節のお野菜をたっぷりおいしく食べてください！」

楽しい夏休みが終わり、2学期がスタートしました。地域の農家の方々が育てた新鮮な野菜をたくさん食べて、元気いっぱい頑張ってください！



綺麗なむらさき色のなすとなすの花