



10月の地産地消食材は「ズッキーニ」



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！

みなさんこんにちは。周りの景色もだんだんと秋めいてきましたね。

秋といえばやっぱり「食欲の秋」ですね。秋の食材には美味しいものがたくさんありますが、みなさんは何が好きですか？さて今月の

地産地消食材は「ズッキーニ」です。ズッキーニはきゅうりに似てい

ますが、ウリ科カボチャ属で、実はカボチャの仲間だと知っていましたか？今回は、岩崎でズッキーニを作っている駒場住男さんにお話をきいてきました。



ズッキーニの様子を見る駒場さん

ズッキーニを作っていて大変なことは、毎朝行く「花合わせ」だそうです。「花合わせ」とは、「人工受粉」のことです。ズッキーニの雌花と雄花の見分け方は、茎の部分がふくらんでいる（実になる）のが雌花、茎がほっそりしているのが雄花です。気温が高いと、雄しべについているサラサラの花粉が固まってしまいうまく受粉できなくなるため、毎日かかさず早朝に受粉させるそうです。

また、ズッキーニは、病気に強い作物だそうです。皆さんもズッキーニのように、風邪や病気にも負けない強いからだ作りをしてくださいね。

最後に、駒場さんから給食を食べる皆さんにひとこといただきました。「ズッキーニはくせがないお野菜なので、野菜嫌いの子でも食べやすいと思います。たくさん食べてください！」

皆さん、勉強や運動を一生懸命頑張っ、秋を楽しんでください！



中央左、上(ふくらみがある)が雌花、下が雄花。

雌花下の実が成長し、「ズッキーニ」になる。