



# がつ ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消食材は『なす』



あつという間の夏休みも終わり2学期がスタートしましたが、皆さん元気に過ごしていますか。だいぶ涼しい日も増えてきたので体調管理に気を付けて楽しい学校生活を送ってくださいね。

さて、今月の地産地消食材は「なす」です。なすは、一年を通して美味しく食べることができますが、7月～9月が特に美味しいと言われていて、代表的な夏野菜です。

今回は嘉多蔵でなすを作っている池田雄一さんにお話を聞いてきました。

池田さんはなすの生産をはじめて約3年になるとのことで、収穫は主に7月から10月にかけて行われ、多いときは一日で約350kg(35箱)も収穫できるそうです。収穫は朝早くから行い、朝4時30分頃から10時くらいにかけて行くとおっしゃっていました。



なすを育てるうえで重要なことは日照時間と気温とのことで、天候不順や冷害に弱いそうです。また、葉に十分な日光をあてるために、余分な葉を取る「葉かき」という作業があり、その作業がとても大変とのことでした。

池田さんおすすめの食べ方は「なすの素揚げ」だそうです！ポン酢やしょう油にもよく合い、かつお節やワサビと食べてもとても美味しいですね。ぜひ試してみてください！



最後に、給食を食べるみなさんに池田さんから一言いただきました。「美味しいなすを作って皆さんになすを好きになってもらいたいです」とのことでした。農家のみなさんが手間暇かけて作った野菜を食べて、2学期も元気に頑張りましょう！