



9月の地産地消食材は『ナス』

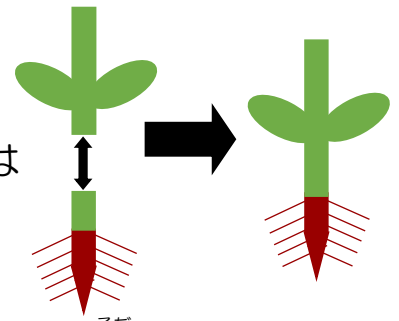


夏休みが終わって2学期がスタートしました。まだまだ暑い日が続いていますが、みなさん元気に過ごしていますか。さて、今月の地産地消食材は「ナス」です。ナスは、一年を通して美味しく食べることができますが、7月～9月が特に美味しいと言われる代表的な夏野菜です。

今回は木和田島でナスを作っている飯島一浩さんにお話を聞いてきました。

◆2つの苗を合体させる！？

おいしいナスを作るために違う品種の苗を合体させます。これを「接木」といいます。台木（下の部分）には病気に強い品種を、穂木（上の部分）にはやわらかくておいしい実をつける品種などをつなぎ合わせてそれぞれのいいところを合体させることでさらにおいしい最高のナスに育つのです。



◆大変なことも…

収穫は朝早くから行い、朝5時頃から9時くらいにかけて行うとおっしゃっていました。ナス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。

◆さあ収穫！

収穫したナスは、直売所などに出荷され、私たちの食卓に並びます。飯島さんは、ナスたちが元気に育っているときにやりがいを感じるとのことで、

「大きく、すくすく育っているナスたちを見ると自分まで元気になります。」と笑顔でおっしゃっていました。

◆飯島さんから給食を食べる皆さんへ

「美味しいナスを一生懸命作っています！皆さんにナスを好きになってたくさん食べてもらいたいです！」

とのことでした。美味しいナスをいっぱい食べて2学期も頑張りましょう！！



【立派に育ったナス】