



10月の地産地消食材は『里芋』



気温が下がって、肌寒く感じ始める季節になりました。みなさんお元気ですか。
さて、今月の地産地消食材は「里芋」です。今回は 轟 で里芋を作っている
日光ひかりの郷 楽農園（大日光エンジニアリング）のみなさんにお話を聞い
てきました。

里芋は、右の写真のように葉が伸び、食
べる部分は土の中にできます。親芋という大
きな芋の周りに子芋・孫芋という芋が下の
写真のようにできます。私達が普段食べる
この部分ですが、実は土の中にある茎なの
です。



里芋の成長には水が欠かせないとのこ
とで、特に今年は雨がよく降るので里芋
の出来は良いとのことでした。

ただ、農園では他に50～60種類もの
野菜を育てており、なかにはダメになっ
てしまったものもあるとお聞きしまし
た。農業の難しさがうかがえますね。

農園のみなさんにおすすめの食べ方を
聞いたところ、けんちん汁や、煮物がお
すすめとのことでした。

最後に給食を食べるみなさんに一言
いただきました。「里芋だけじゃなく、
色々な野菜をたくさん食べてほしい。」と
のことでした。里芋をはじめ、たくさん
の野菜を食べてこれからの日光の寒い冬
を乗り越えましょう！



日光ひかりの郷 楽農園のみなさん