



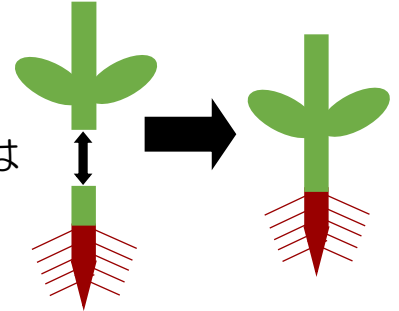
がつ ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消食材は『ナス』



なつやす お がっき
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。今回は沢又でナスを作っている池田洋子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
びょうき つよ ひんしゅ ほ ぎ うえ ぶ ぶん
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
さいこう そだ
最高のナスに育つのです。



◆さあ収穫！

ビニールハウスで育ったナスは4月から11月ご
ろまで収穫することができます。収穫したナスは、
ちやくばいじょ しゅつか わたし しょくたく なら
直売所などに出荷され、私たちの食卓に並びます。

いけだ
池田さんは、ナスたちが元気に育っているときにやりがいを感じるのとこと、
「元気がない朝でも、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。

◆大変なことも…

さいきん あおがれ びょうき で
最近では、「青枯」という病気がどうしても出てしまうといいます。

この病気はナスが十分に育ってきているときに発症し、葉が青いましおれ
ていき、さいご か こわ びょうき いけだ らいねん びょうき
最後には枯れてしまう怖い病気です。池田さんは来年こそはこの病気に
うち勝ちたいと意気込んでおられました。

◆おすすめの食べ方をきいてみた

おすすめの食べ方は、ミョウバンを使ったナスの漬物がなんといってもおいし
いとおっしゃっていました。皆さんもぜひお試しください！

◆池田さんから給食を食べる皆さんへ

「農家さんたちが苦労して育てていることを思いながら食べてみてください。」
とのことでした。おいしいナスをいっぱい食べて2学期も頑張りましょう！！