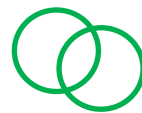


がつ ちさんちしょうしょくざい 6月の地産地消食材は『ズッキーニ』



つ ゆ い きせつ ひ みな がっこうせいかつ たの
梅雨入りの季節になり、ジメジメした日が続いていますが、皆さん学校生活は楽しく過ごせていますか。

こんげつ ちさんちしょうしょくざい み め
今月の地産地消食材は「ズッキーニ」です。ズッキーニは、見た目はキュウリに似ていますが、実はカボチャの仲間でありながら、調理するときの性質はナスに似ているという、とてもユニークな野菜です。今回は、小代地区でズッキーニを作っている、しばたまさなお はなし き
柴田正直さんにお話を聞いてきました。



【おいしく育ったズッキーニを収穫する様子】

せいちょう はや いま
ズッキーニはとても成長が早く、今の時期は1日に1500本も収穫することも
あるそうです。また、冬の寒さや、30℃
を超えるような暑さに弱く、強風や雹
などの悪天候によって傷んでしまうこと
もあるため、品質管理にとっても気をつけているそうです。たくさんのズッキーニを
つくるため、花が開く早朝に手作業で受粉
を行っているそうです。柴田さんはおい
しく、安心安全なズッキーニをつくるため
てま お つち かがくひりょう
手間を惜しまず、土にこだわって化学肥料
をできるだけ使わずに育てています。

た かた き あぶら
ズッキーニのおすすめの食べ方を聞いたところ、油と
あいしょう ふたにく いっしょ いた
相性がいことから、豚肉と一緒に炒めるのがとてもお
いしいとのことでした。ズッキーニの肉巻きやおしんこ
もおすすめとのことでした。

さいご きゅうしょく た む ひとこと
最後に、給食を食べるみなさんに向けて一言いただき
ました！「ズッキーニはくせがない野菜なので、食べ
やすいと思います。お家でもたくさん食べてみてくだ
さい！」とのことでした。

びょうき つよ さくもつ みな
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、病気に負けない強いからだ作りをしてくださいね。



【大きく育ったズッキーニ】