

7月の地産地消食材は『じゃがいも』

だんだんと暑くなってきましたが、みなさんの体調はいかがでしょう？しっかりと水分を取って、十分に休養を取り、暑さに負けない体を作って元気に学校へ行きましょう！

今月の旬の食材は『じゃがいも』です。じゃがいもは、ナスやトマト、トウガラシなどと同じ仲間のナス科の野菜です。地下の茎の部分が大きくなったものを、私たちは食べています。



今回は、瀬川でじゃがいもを作っている、大出勝利さん・芳江さんご夫妻にお話を聞いてきました。

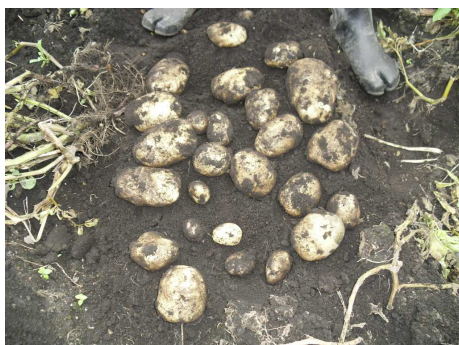
大出さんは、男爵やキタアカリといった品種のじゃがいもを約2アール作っています。その他にも、きゅうりやナス、トマトなども作っています。

大出 勝利さん・芳江さん（瀬川）

じゃがいもを作っていて、やりがいを感じる時を聞いてみると、「出荷したものを『おいしい』と言って食べてもらえると、作る楽しみがわいてきます。」とのことでした。

大変なことを聞いてみると、「じゃがいもは土の中にできるので、うまくできているかわからないし、天気にも左右されるので、作るのが難しいです。」ということでした。

大出さんが作るじゃがいもの自慢を聞いてみました。「土作りを工夫しているので、ホクホクしておいしいじゃがいもができます。」とのことでした。



最後にみなさんへ一言いただきました。「じゃがいもは保存が長期間できて、色々な料理に使うことができるので、おうちの人に色々な料理を作ってもらってください。それに、新鮮な野菜をどんどん食べて、すくすくと成長して、運動・勉強をがんばってください。」

大出さんのじゃがいもは、日光ブランド情報発信センターやJA今市直売所で買うことができます。野菜をたくさん食べて、元気に夏を乗り越えましょう！！