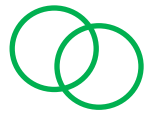


6月の地産地消食材は『きゅうり』



6月に入り、日中も暖かくなってきましたが朝と夜はまだ寒いですね。皆さんは体調を崩していませんか？

さて、今月の地産地消食材はおなじみの「きゅうり」です。

今回は千本木できゅうりを作っている山川茂さんにお話を聞いてきました。



山川さんのお宅では約50年間に渡り、きゅうりの栽培を行っています。

きゅうりはおおむね4月下旬から11月上旬にかけて、1年間に3回の収穫時期があるそうです。

また、年間の出荷量は約10トン（10,000キロ）にも及ぶそうです。

どれだけたくさんのきゅうりを作っているかが分かりますね。

山川さんにきゅうりを作る上でつらいことや大変なことを聞いたところ、「朝が早く大変」とのことでした。

栽培したきゅうりは午前中には出荷するため、皆さんがまだ眠っている夜中の2時頃～3時頃に起きて収穫を行い、箱詰めなどの出荷の作業を行っているのだそうです。そんな手間暇をかけて皆さんの給食や家庭での食卓に並ぶのです。



給食できゅうりを食べる皆さんへ「一生懸命作ったので味わって喜んで食べてもらえたら嬉しい。」とおっしゃっていました。

皆さん、新鮮なきゅうりを食べて今月も頑張りましょう！