



がつ ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消食材は「なす」



あつという間の夏休みも終わり2学期がスタートしましたが、皆さん体調は崩していませんか。まだまだ暑い日が続くので体調管理には気を付けましょう。

さて、今月の地産地消食材は「なす」です。

今回は芹沼でなすを作っている沼尾隆行さんにお話を聞いてきました。

夏野菜としておなじみのなすですが、春から秋ごろまでの長い期間収穫できるそうです。なすを育てるうえで大変なことをお聞きすると、朝早くに収穫する作業は大変ですが、手間ひまかけた分だけおいしいなすができ、食べてもらう人に喜んでもらえるのでやりがいの方が強く感じるとのことでした。



なす農家の沼尾さんの好きななすの食べ方は、「お漬物」だそうです。暑いこの季節にはぴったりですね。また、なすはいろんな料理に合うので好きな食べ方を見つけるのもいいかもしれませんね。最後に、給食を食べるみなさんに沼尾さんから一言いただきました。

「季節の野菜をおいしくたくさん食べてください！」とのことでした。まだまだ暑い日が続きますが、地元の農家のみなさんが作った野菜を食べて、2学期も元気に頑張りましょう！