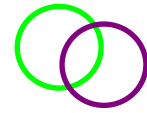


9月の地産地消食材は『ナス』



楽しかった夏休みも終わり、新学期がはじまりました。みなさんは、どのような夏休みを過ごしたでしょうか。思い出はいっぱいできましたか？

9月に入り、季節はもう秋です。“実りの秋”と言われる9月～11月頃は、多くの食材が実り、収穫の時期をむかえます。

今月の地産地消食材は「ナス」です。

そこで今回は、日光市の和泉でナスを作っている、手塚雄一さんにお話を聞いてきました。

手塚さんの家では、ナスの他にも色々な野菜を作っていて、畑の広さは約20a（アール）あります。

「朝採りの新鮮な野菜をみんなに美味しく食べてもらいたい。」と、手塚さんは朝5時には畑に入って野菜の収穫をしています。



手塚 雄一さん（和泉）



手塚さんの畑では中長ナスの「千両2号」や長ナスの他にも「竜馬」と言うめずらしい品種のナスも作っているのだそうです。

ナスにもたくさんの種類があり、形や果肉などにそれぞれの特徴があるんですって。

また、手塚さんに仕事のやりがいを聞いてみると「自分が作ったナスを喜んでおいしいと食べてもらえることが一番だね。」と笑顔でこたえてくれました。

食材の一つひとつには、生産者さんの気持ちがたくさんつまっています。

みなさんも、日光の生産者さんが育てた安心・新鮮・おいしい野菜を食べて、元気いっぱい楽しい学校生活を送りましょう！

