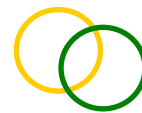


# ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消食材は『なす』



こんげつ ちさんちしょうしょくざい  
今月の地産地消食材は「なす」です。

こんかい  
今回はなすを作りはじめて2年目、<sup>ねんめ</sup>木和田島の<sup>きわだじま</sup>飯島<sup>いいじま</sup>太陽<sup>もとあき</sup>さん・<sup>あゆみ</sup>あゆみさんご夫妻にお話を聞いてきました。太陽さんの作業をあゆみさんがお手伝いする、笑顔が素敵でとても仲の良いお二人です。



飯島さんご夫妻

いいじま  
飯島さんは「<sup>せんりょう</sup>千両2号」という品種のなすを10aの大きさの畑に作っています。ビニールハウスなどは使わず、外でつくる露地栽培という方法で育てています。なすを植えたときに、あまり雨が降らないと、雨が少ない環境でも丈夫に育つなすになるそうです。



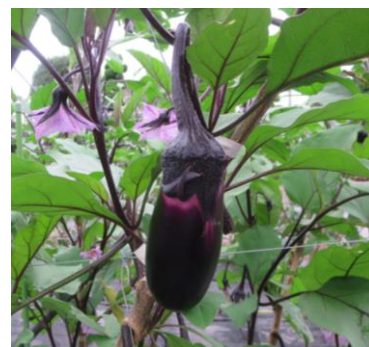
## ◆とうもろこしとなす

いいじま  
飯島さんのなす畑のまわりにはとうもろこしが植えてあります。その理由は2つあります。1つは、風からなすを守るため。もう1つは、なすに寄ってくる虫をとうもろこしにおびき寄せるためです。虫にとっては、なすよりもとうもろこしの方が魅力的なのですね。

なす畑の周りのとうもろこし

## ◆暑い夏は・・・

ことし なつ あつ ひ おお  
今年の夏は暑い日が多かったので、なすの育ちもよくて、たくさん収穫ができていますということです。1本の苗に100本以上、とてもたくさんの実をつけます。ただ、実をたくさんつけてがんばった分、なすの収穫が早く終わってしまわないか心配だと飯島さんは話していました。人間と同じで、なすもがんばりすぎると疲れてしまうのですね。



畑の中のなす

## ◆収穫の楽しみ

いいじま  
飯島さん自身、食べる事が好きなのでたくさん実をつけて、大きくなったなすを収穫することが楽しみだそうです。あゆみさんも、なす作りの手伝いをするようになって、苦手だったなすを食べられるようになりました。「好き嫌いせずたくさん食べて、食べられないものにも興味をもって欲しいですね」と飯島さんご夫妻は笑顔で話してくれました。



いろいろな種類のなす