



# 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』



なが なつやす お がつき みな たいちよう くす  
長い夏休みも終わり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。だんだん すす すごしやすくなってきましたが、まだまだ蒸し暑いですね。

さて、今月の地産地消食材は「なす」です。

こんかい せりぬま つく ぬまおたかゆき はなし き  
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。



なつやすい  
夏野菜としておなじみのなすですが、ほかの作物にはあまりない特徴として、花が咲くと必ずそこに実がなります。むだになる花がないことから、なすは「むだ花がない」と言われているのだそうです。

なすを栽培する上で大変なことは「肥培管理」だそうです。皆さん、この言葉を知っていますか？作物に肥料をあげたり、水をあげたりして作物を総合的に管理することを「肥培管理」と言います。

ぬまお さいばい うえ  
沼尾さんになすを栽培する上でどんなときにやりがいを感じるか聞いたところ「収穫したなすをおいしく食べてもらったとき」だそうです。

さいご きゅうしょく た みな ひとつこと  
最後に給食を食べる皆さんへ一言いただきました。

いま しゅん やさい あじ  
「なすは今が旬の野菜です。おいしく味わって食べてください。」

む あつ ひ つづ しゅん  
まだまだ蒸し暑い日が続きますが、旬の野菜を食べて2学期もがんばりましょう！



なすの様子をみる沼尾さん