



10月の地産地消食材は「さといも」



10月になって急に気温が下がり、秋の訪れを感じる季節となりました。朝と夜が寒くなることも増えたので体調管理はしっかり行いましょう。

さて、今月の地産地消食材は「さといも」です。今回は猪倉でさといもを作っている池田一夫さんにお話を聞いてきました。

みなさんは「さといも」がどのようにできているか見たことがありますか？

右の写真のように葉が伸び、食べる部分は土の中にできます。「さといも」は、親芋と呼ばれる芋の周りに子芋・孫芋ができ下の写真のようになります。私達が食べているのはこの部分ですが、実は土の中にある茎なんだそうです。



「さといも」は、土の中にあるので収穫をするまでどのくらいできているのかわからないことが大変なところであり、また楽しいところでもあるとのことでした。池田さんのおすすめの食べ方は、小さめの「さといも」を油で素揚げしてみそをつけるそうです。最後に給食を食べるみなさんに池田さんから一言いただきました。

「地元のを食べて、日光にもおいしいものがあると感じてもらいたい」とのことでした。

地元のおいしい「さといも」を食べておいしい「日光」を満喫しましょう！