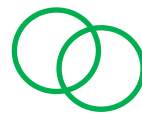


がつ ちさんちしょうしょくざい 6月の地産地消食材は『ズッキーニ』



梅雨入りの季節になり、ジメジメした日が続いていますが、皆さん学校生活は楽しく過ごせていますか。

今月の地産地消食材は「ズッキーニ」です。ズッキーニは、見た目はキュウリに似ていますが、実はカボチャの仲間でありながら、調理するときの性質はナスに似ているという、とてもユニークな野菜です。今回は、落合地区でズッキーニを作っている駒場住男さんにお話を聞いてきました。



畑で育つズッキーニ

たくさんのズッキーニを作るため、花が開く早朝に手作業で受粉を行っているそうです。昼になると、花がしぼんで受粉が難しくなってしまうのです。時期によって、蜂が受粉を手伝ってくれることがあるそうで、「その時はとても助かってるね。」とにこやかにお話しされていました。

ズッキーニはとても成長が早く、今の時期には朝と夕方の2回収穫することもあるそうです。また、冬の寒さや、30℃を超えるような暑さに弱く、強風や雹などの悪天候によって傷んでしまうこともあるため、品質管理にとっても気を付けているそうです。



ズッキーニの実と花

ズッキーニのおすすめの食べ方を聞いたところ、油と相性がいことから、てんぷらがとてもおいしいとのことでした。

最後に、給食を食べるみなさんに向けて一言いただきました！「ズッキーニはくせがない野菜なので、食べやすいと思います。給食をきっかけに、お家でもたくさん食べてみてください！」とのことでした。ズッキーニは、病気に強い作物だそうです。皆さんもズッキーニのように、風邪や病気に負けない強いからだ作りをしてくださいね。