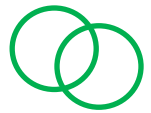


がつ ちさんちしょうしょくざい 7月の地産地消食材は「ズッキーニ」



7月になり、だんだんと夏らしくなってきましたが皆さんは体調を崩していませんか。

さて、今月の地産地消食材は「ズッキーニ」です。

今回は木和田島でズッキーニを作っている福田隆さんにお話を聞いてきました。



ズッキーニは他の野菜と比べると、病気に強く育てやすい作物だそうです。

福田さんに大変なことを聞いたところ、朝早くに行く「花合わせ」とのことです。

「花合わせ」とは朝の早い時間帯だけズッキーニの花が開くため、そのタイミングで雄花と雌花をこすり合わせて受粉させることです。この作業を早朝に1つ1つ行っているそうです。

福田さんにズッキーニ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、「良いズッキーニを収穫できたとき」だそうです。

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く食べやすい食材です。好き嫌いなく皆さんに食べてもらえと思っています。」とのことでした。

皆さん、夏休みも間近となりましたが、今が旬のズッキーニを食べて暑い夏を乗り切りましょう！



ズッキーニの収穫を行う福田さん