

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~なす~



毎月19日は
食育の日

19

メイドインみやこプロジェクト 2023年9月 No5 みやこ町学校給食小委員会

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。
みやこ町でできている野菜などを知り、味わって食べてください。生産者の工夫や思いなども地場産物だよりで紹介していきます。

めいじん なかしま くに お なす名人 中島 國雄さん



5月上旬に約350株の苗を植えました。9月下旬まで収穫する予定です。多い時で1日に120kgのなすを収穫します。

せんていさぎょう ようす 剪定作業の様子

なすの花は下を向いて咲き、風で花がゆれると花粉が出てきて雌しべにつきます。よい花を咲かせるには、太陽の光だけでなく、肥料をあげるなどの管理も重要です。

なかしま ばたけ
中島さんのなす畑はどこ？
まちありひさ とよつ
みやこ町有久（豊津）です。



おいしいなす作りのコツについて

生育が進むと、枝や葉が混み合ってくるので、こまめに余分な枝や葉を切る作業（剪定）が大切です。そうすることで、風通しをよくし、病気を防ぎます。また、太陽の光がまんべんなく当たるようになり、大きく元気ななすに育ちます。

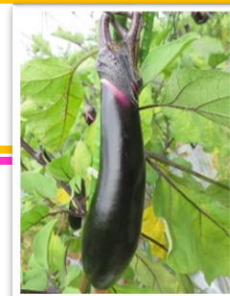
なす作りの大変なこと

1つの株から4つに枝を導く作業（誘引）が大変です。約350株を1つ1つ手作業で整えていきます。



おいしいなすの特徴について（見分け方）

皮の紫色が鮮やかで、つやとハリがあるもの。



おすすめの食べ方は「揚げびたし」です。

中島さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
一生懸命に作った「なす」を味わってください。

