

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~なす~

メイドイン みやこ プロジェクト

2018年9月 NO.2 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。

うつく かがや
美しく輝くなすは、

しゅんま なか
旬真っただ中!

なすの旬は夏から秋。「なす紺」といわれる独特の美しい色が特徴の野菜です。なすはスポンジのように味を吸収し、様々な料理に使えます。

今回は、給食用の「なす」を届けていただいている生産者の富永さんにお話をうかがってきました。



なすの花です。とてもきれいなうす紫色です。花が咲いて2週間くらいでなすが収穫できるそうです。

畑の様子です。支柱を交差させて、風で倒れないようにされています。



畑はなすのトンネルのようでした。



とよつみつどもみ とみなが みゆき
生産者： 豊津光富の 富永 美由紀さん



たいよう かがや うつく
太陽に輝く美しいなす。なすの枝もひとつひとつ固定されています。



なすを育てて収穫するのはすべてが手作業。今年はすべてを富永さんおひとりでされたそうです。

とみなが しょうがくせい ちゅうがくせい
富永さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

いっしょうけんめいつく やさい
一生懸命作った野菜なので、
おいしく食べてください!

とみなが た かた
富永さんおすすめのなすの食べ方は、「焼きなす」だそうです。

とみなが ばたけ やく ほん なえ う がつ お なえ
富永さんのなす畑では、約270本の苗を植えているそうです。4月の終わりごろに苗を植え、6月から11月くらいまで収穫するそうです。給食にも6月の終わりごろから富永さんのなすをいただいています。立派ななすをつくるコツは、水の管理と肥料を切らさないこと。立派ななすにするためには、いつも土に水をかけてあげないといけないそうです。特に今年は暑い日が続いたので、大変だったそうです。また、枝の剪定も大変な作業のひとつです。なすの実に葉っぱが触れると実が傷ついてしまうので、一つの苗から4つの枝になるように選定するそうです。富永さんの畑は、とても整備されていました。

ことし がつ がつ てんき しゅうかく
今年は7月から8月にかけてとても天気がよく、たくさんのなすを収穫することができたそうです。富永さんの育ててくださったなすを、感謝していただきましょう♥