

9月の地場産物

次のヒントから、9月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

- ① 畑の様子です。たくさんの葉っぱがしげり、緑のトンネルのように見えます。



トンネルの中をのぞくと...
たくさんの実が
ぶら下がっています。

- ② 実の付け根の部分が、緑色から白っぽく変わり、ごつごつしてスジが目立つようになったら、食べごろの合図です。



- ③ 代表的な夏野菜のひとつです。

こちらの畑では、「ほっこり133」
「えびす」という、2種類の品種が
作られています。

もうわかったかな？
答えはめくってみてね！

こた 答 え： かぼちゃ

かぼちゃといえば、地面をはうように
広がって実をつけるイメージですが、今回
取材させていただいた作田さんのかぼちゃ



畑は、少し様子が違います。かぼちゃの

つるを上^{うえ}に伸ばしながら育てるので、たくさんのかぼちゃが、
上^{うえ}からぶら下がるように実^みるのです。この育て方だと、かぼちゃ

の皮^{かわ}に傷^{きず}ができることもないし、

タヌキにとられてしまうことも

ないそうです。(いいこといっぱい!)



今年^{ことし}収穫^{しゅうかく}された100kg^{キログラム}のかぼちゃは、
給食^{きゅうしょく}用^{よう}に届^{とど}けてもらいました。「自然^{しぜん}が好き
なんよね。」と言^いわれていた作田^{さくた}さん。笑顔^{えがお}

いっぱい、お話を^{はなし}聞^きかせてくださいました。



さくた いさお
作田 功さん

さくた ふみえ
作田 文江さん

かぼちゃの煮物^{にもの}を作る時^{つくるとき}、
途中^{とちゅう}でバター^{すこ}を少し入^いれると、
コク^{こく}が出てとってもおいしく
なりますよ。私^{わたし}のおすすめの
食べ方^{かた}です!

その他^{ほか}、サラダやスープに
してもいいですね。

甘^{あま}くてホクホクして、
おいしいよ…。



かえるが、かぼちゃの上^{うえ}でひと休み^{やすみ}♪
(わかるかな?)