

地産地消だより

野尻学校給食センターでは、毎年、小林市内・野尻町内の生産者の方々に協力いただいて、地産地消物を使用した地産地消の取り組みを行っています。

今回は、今年度第1回目の地産地消の取り組みとして、三ヶ野山地区の石田さんが生産された「夏秋さゆり」を提供していただき予定でしたが、台風の影響で中止になってしまいました。石田さんが大切に育てた夏秋さゆりを給食で食べてもらうことはできませんが、石田さんから夏秋さゆりについてたくさん教えていただいたので、今回はそのインタビュー内容を石田さんからのメッセージをご紹介します！

◇「夏秋さゆり」ってなんだろう？

夏から秋(7～11月)に収穫されるさゆりのことです。夏の太陽の光を浴びて、みずみずしく、おいしく育ちます。



ここ数年で太陽の光がとんでも強くなり、さゆりの仕上がりに影響が出ることもあるため、石田さんのお宅ではハウスで栽培しています。

生産者の石田さんに
聞きました！



Q. 育てていてうれしいことはなんですか？

A. 食べた人がおいしいと言ってくれることです。

Q. 大変なことや気をつけていることはなんですか？

A. 暑い時期なので水を朝と夕方の2回たっぷりあげたり、こまめに手入れをして病気や虫の被害からさゆりを守ったりと、いろいろなことに気をつけています。

Q. おすすめの食べ方を教えてください！

A. シンナリですが、生で丸かじりがおすすめです。

◎ 宮崎県が日本一

宮崎県は、さゆりの
収穫量・出荷量とともに
日本一です！



花の部分かびて
ふくらみかき...



少しずつ成長して
表になれます！



◎ 石田さんより みなさんへ
地元野菜をたくさん食べて
元気に過ごしてください！