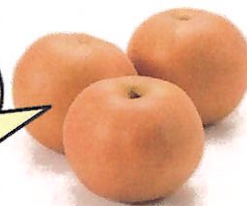


ちさんちしょう 地産地消だより

今回は、今年度 第2回目の地産地消の取り組みとして、紙屋地区にある富永果樹園さんで生産された「あきづき」という品種の梨を提供していただきました！今年は今までよりも少し大きめにカットして味わってほしいなと思い、幼稚園、小学校は1/6、中学校は1/4サイズでの提供です。小林市ではたくさんのお菓子が作られていて、ここ、野尻町内にもたくさんの農家さんがいらっしやいます。今回は120個の梨を届けてくださいました。一つひとつ手作業で大切に育てられた梨です。味わっていただきましょう！

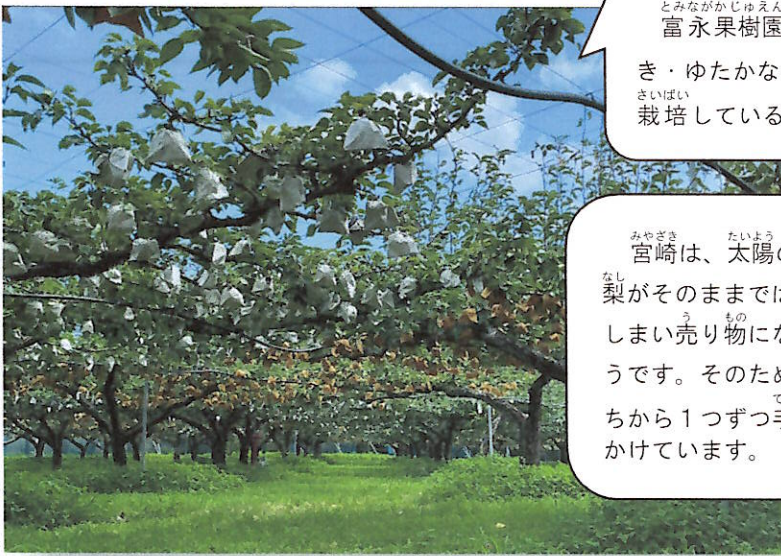
◇「あきづき」ってどんな梨？

果実は500g前後と大きく、果肉はやわらかいです。また果汁をたっぷり含んだ梨です。他の梨に比べて酸味があまりないので、甘味をしっかりと感じるができます。



◎ 名前の由来 ◎

秋に収穫され、丸い形が月のように見えることから「あきづき」と名づけられたそうです。



富永果樹園さんでは、豊水・幸水・つきあかり・あきづき・ゆたかなど、約8種類の梨に加えて、米やぶどう、栗も栽培しているそうです。どれもおいしい秋の実りですね。

宮崎は、太陽の日差しが強く梨がそのままでは日焼けをしてしまい売り物にならなくなるそうです。そのため実が小さなうちから1つずつ手作業で袋をかけています。

色が均一で、少しざらざらしているものがおいしいよ。



生産者の内村さんに聞きました！

Q. 育てていてうれしいことはなんですか？

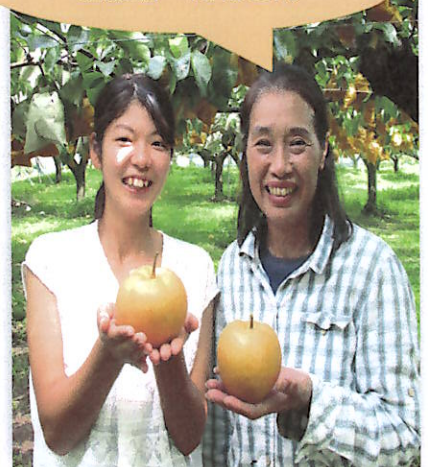
A. 大きな実がついて収穫が楽しいです。

Q. 大変なことや気をつけていることはなんですか？

A. 病気や自然相手の作業なので日々の天候が気になります
内村さんからみなさんへ！

おいしい梨を食べて、元気に過ごしてくださいね！

生産者 内村さん



野尻学校給食センター