

とっとりふるさと探検 たんけん



とっとりし がっこうきゅうしょく センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として地元の食材を活用した献立を提供しています。9月は、桃や柿の栽培が盛んな神戸地域から「なす」を紹介します。



なす



とっとりし では、昭和60年から水田転作(稲作から他の農作物をつくること)として、なす(干両なす)の栽培を始めました。なすの栽培には水が多く必要なため、田んぼが適しています。4月下旬ごろに苗を植え、6月から10月上旬頃まで収穫されます。1日に75キログラムから90キログラムのなすが収穫できます。



平成23年に「大黒なす美」と命名され、とっとりし がっこうきゅうしょく で取り入れています。 TORI きゅうちゃん

なすのここがすごい!!
 なすには、暑さに負けそうな時やからだのほてりが強いときに食べるとからだを冷やす効果があります。



生産者の坂口さん

なすづくりには私のこだわりがあります。
 そのこだわりとは!! 竹を粉にしたオリジナルの肥料を使っていることです。そうすることで、土の中で微生物がよくはたらき、おいしいなすができます。
 「天ぷら」や「はさみ揚げ」「なすそうめん」などの料理にして食べるのがおすすめです。ぜひ、なすを食べてください。