

はつかいち た もの きゅうしよく  
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

# たべもの新聞

Vol.35 なす

令和元年9月5日 廿日市学校給食センター

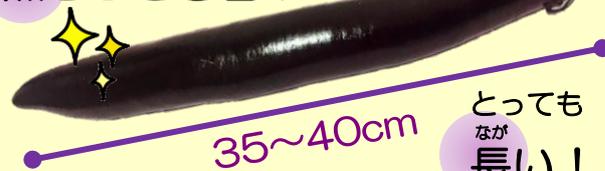
はつかいちがっこうきゅうしよく  
廿日市学校給食センターでは、この時期、佐伯地域で育てられた「大長なす」を使用しています。

おおなが とく  
**大長なすの特ちょう**

み かわ  
**実も皮も  
やわらかい！**

きれいなツヤのある

くろ  
**黒むらさき色！**



35~40cm

とっても  
なが  
**長い！**

そだ ようす けんがく  
なすを育てる様子を見学しました

つた あべ  
—津田の阿部さん—



がつ まつ  
**4月末**

なすの苗を植えました

あなを掘る道具で苗を植えるための穴をあけます。



**ここに注目！**

ネギやマリーゴールドと一緒に植えて害虫を防ぐ工夫をしています。

**ネギ**

**接ぎ木の苗**



同じ野菜ばかりを育て続けると野菜が育ちにくくなってしまいう「連作障害」を防ぐために接ぎ木の苗を使ったり、シーズンの終わりに土の様子を調べたりすることで、必要のない農薬や

肥料を使わないようにしているそうです。

地温を上げ、雑草を防止するためにマルチをします。

あべのうらさん あべかつやさん  
**阿部農園 阿部勝也さん**

なす うね  
苗は畝をビニールで小さなトンネルのようにおおう「小トンネル栽培」で育てます。



がつ げ じゆん  
**5月下旬**



すべての葉が太陽に当たるように、そして、風通しをよくするために、太い枝(主枝)一本とそこから出ている枝(側枝)二本を残して支柱にくくり「三本仕立て」にして、Y字に引っ張ります。



がつじょうじゆん  
**7月上旬**

最初は阿部さんが座った時の目線ほどの高さでしたが、いらない葉を取り、水や肥料をあげるなどして毎日手入れすることでこんなに大きくなりました。



あつ なか まいにち  
暑い中での毎日の手入れはとても大変！

いよいよ収穫です！

りっぱ  
立派ななすができて、それを収穫するとき、この仕事のやりがいを感じます。でも、何より自分が育てたなすを買って食べてくれた人が「おいしかった！」と言ってくれた時が一番うれしいです。



しゅうかく  
収穫したなすは、きれいに拭き、長さや太さなどを測って質をそろえて箱に詰めて出荷します。

あべさんの **愛** が詰まった大長なすが9月9日の給食「豚肉となすのみそいため」で出ます。お楽しみに♪