

10月の地場産物

次のヒントから、10月の給食に登場する地場産物を見つけみてね。

①葉っぱです。とっても大きくて、雨宿りができそうです。



②茎です。太い茎の下から土の中に、その食べ物があります。茎も「ずいき」と呼ばれ、食べることができます。



③親、子、孫・・・と増えていくことから、縁起が良い食べ物として、正月などのおめでたい席でも食べられてきました。

もうわかったかな？
答えはめくってみてね！

こた 答え： さと いも 里 芋



よしだちよう せいさんしゃ ひきち ふさい はなし
吉田町の生産者、引地さんご夫妻にお話をうかがいました。

ひきち いま なぼな やさい
引地さんは、今までも、なすや菜花など、たくさんの野菜を
きゅうしょく だ さと いも だ い だい やま う そだ
給食に出してくださっています。里芋は、代々、山へ植えて育
てられていたものを、やく ねんまえ はたけ うつ むかし
てられていたものを、約50年前に畑へ移されました。昔から
たねいも まいとしたいせつ ほぞん う つづ
の種芋を、毎年大切に保存して、ずっと植え続けられています。



きゅうしょくよう よ おお えら
給食用に、良い大きさのものを選ぶと、
とれるお芋は1本から5・6個だけ。
きゅうしょく きろくらむ じゅんぴ おも
給食の70kgを準備しようと思ったら、
3日はかかります。豚汁、煮しめ、み
みつか だ じ りん じ
そ汁などなんでもあうよ。煮しめが残ったら、
ころも あ
衣をつけて揚げるとおいしいよ♪

たねいも ほん め で
1つの種芋から5本の芽が出ますが、
いも おお ほん
芋を大きくするために1本にします。

のうやく つか むし のぞ
また、農薬を使わないので、虫を除い
たり、ざっそう と てま
たり、雑草を取ったり。手間のかかる

じみち さぎょう あんげん
地道な作業が、安全で、
さと いも そだ
おいしい里芋を育てます。

まご きゅうしょく
お孫さんから「給食
た い
で食べたよ！」と言わ
れるのも、たの
しみ
のひとつだそうです。



ひきち じつお
引地 実夫さん

ひきち ようこ
引地 陽子さん