

ちさんちしょうじょうほう 7月の地産地消情報

☆☆ 今月の地産地消食材は【じゃがいも】です ☆☆

じゃがいもは、ナスやトマト、トウガラシなどと同じで、ナスの仲間です。地下の茎が大きくなった部分を、私たちは食べています。



おおいで かつとし 大出 勝利さん・よしえ 芳江さん（瀬川）

今回は、日光市瀬川でじゃがいもを作っている、大出

勝利さん・芳江さんご夫妻にお話を聞いてきました。

大出さんは、男爵やキタアカリといった種類のじゃ

がいもを作っています。

『おいしい』と言って食

べてもらえると、作る楽し

みがわいてくる」そうです(^▽^)♪ おいしく食べてあげたい
ですね。

じゃがいもを作る作業で大変なことは、「じゃがいもは土
の中でできるので、うまくできているかわからないし、天気
左右されるので、作るのがとても難しい」そうです。とっても大変そうです(～△～;))

大出さんの自慢は、「土作りを工夫してできた、ホクホクしておいしいじゃがいも。」

給食が楽しみです♪



「じゃがいもは長い間保存できて色々な料理に使える
ので、おうちの人に色々な料理を作ってもらってください。
それに、新鮮な野菜をどんどん食べて、すくすくと成長し
て、運動・勉強をがんばってください。」

大出さんのじゃがいもは、日光ブランド情報発信センターやJA今市直売所で買う
ことができます。残さず食べて、元気に夏を乗り越えましょう！！

