## すさん 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【じゅがいも】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。



大出 勝利さん・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。

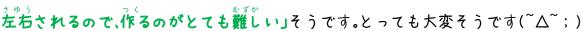
大出さんは、男爵やキタアカリといった種類のじゃ

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 の中にできるので、うまくできているかわからないし、天気に



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!!