

# ちさんちしょうじょうほう 9月の地産地消情報

☆☆ 今月の地産地消食材は【ナス】です ☆☆

ナスは、ほとんどが水分ですが、ビタミンやミネラルなどの栄養素も含まれています。



高橋 重雄さん（上板橋）

写真<sup>しゃしん</sup>は、上板橋<sup>かみいたばし</sup>でナス<sup>なす</sup>を作っている高橋重雄<sup>たかはししげお</sup>さん。

高橋<sup>たかはし</sup>さんは、「千両2号<sup>せんりょうごう</sup>」という種類のナス<sup>なす</sup>を作っているそうです。

今年<sup>ことし</sup>は雨<sup>あめ</sup>が降<sup>ふ</sup>らないので、水分<sup>すいぶん</sup>が不足<sup>ふそく</sup>して、「ボケナス<sup>ぼけなす</sup>」と呼ばれるツヤのないナス<sup>なす</sup>ができてしまっています。また、ヨトウムシ<sup>よとむし</sup>やカメムシ<sup>かめむし</sup>といった害虫<sup>がいちゅう</sup>も発生<sup>はっせい</sup>していて、害虫<sup>がいちゅう</sup>からナス<sup>なす</sup>を守る<sup>まも</sup>るのが

大変<sup>たいへん</sup>だそうです。天気<sup>てんき</sup>によって、大きく影響<sup>おほ</sup>を受けるのが農業<sup>のうぎょう</sup>。作る人<sup>つくひと</sup>は、とても大変<sup>たいへん</sup>な思い<sup>おも</sup>をしているので、残すわけにはいきませんね。(～～;)

日頃<sup>ひごろ</sup>から手間<sup>てま</sup>をかけて誘引<sup>ゆういん</sup>（枝<sup>えだ</sup>を棚<sup>たな</sup>にそわせる）作業<sup>さぎょう</sup>や剪定<sup>せんてい</sup>（余計<sup>よけい</sup>な葉<sup>は</sup>や実<sup>み</sup>を取る）作業<sup>さぎょう</sup>などをしっかりと行<sup>おこな</sup>っているの、食べた人<sup>たべたひと</sup>から「柔らか<sup>やわ</sup>かくて美味<sup>あじ</sup>しい！」といわれるそうです。高橋<sup>たかはし</sup>さんの作るナス<sup>なす</sup>は、大きくなっても柔らか<sup>やわ</sup>かいそうです(^\_^人)-☆☆

最後に、みなさんに一言<sup>ひとこと</sup>いただきました。「好き嫌<sup>すききら</sup>いをしないで、野菜<sup>やさい</sup>をたくさん食<sup>た</sup>べて

ください！！」



高橋<sup>たかはし</sup>さんの作<sup>つく</sup>ったナス<sup>なす</sup>は主<sup>おも</sup>に東京<sup>とうきょう</sup>へ出荷<sup>しゅっか</sup>され、日光<sup>にっこう</sup>市内<sup>しない</sup>

では日光<sup>にっこう</sup>ブランド<sup>ぶらんど</sup>情報<sup>じょうほう</sup>発信<sup>はっしん</sup>センターやJA<sup>おちあい</sup>落合<sup>ちやくわい</sup>直売<sup>ちくばい</sup>所<sup>じょ</sup>で買<sup>か</sup>うことができます。

高橋<sup>たかはし</sup>さんの作<sup>つく</sup>ったおいし<sup>あじ</sup>いナス<sup>なす</sup>を食<sup>た</sup>べて、残暑<sup>ざんしょ</sup>を乗り越<sup>こ</sup>えましょう！！

