

見て 感じて 食べてみよう! ~給食でお世話になる人たち~

今月、8・9月の給食にも登場する、「パプリカ」を作っている。フルール益田のみなさんを紹介します。ここでは、赤色と黄色のパプリカを栽培しています。



みなさんが育てています!

ハウスでは、だいたい400本のパプリカを育て、毎日暑い中、野菜の様子を見ながら一生懸命育てています。今回は、パプリカ作りの魅力についてインタビューしてきました。

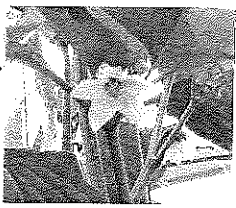
Q. パプリカ作りで大切にしていることは何ですか?

パプリカは、成長してから突に色がつく野菜です。苗が弱ると、小さいまま色がついて成長が止まってしまう。そうならないように、毎日、一つひとつ観察しながら大切に育てています。



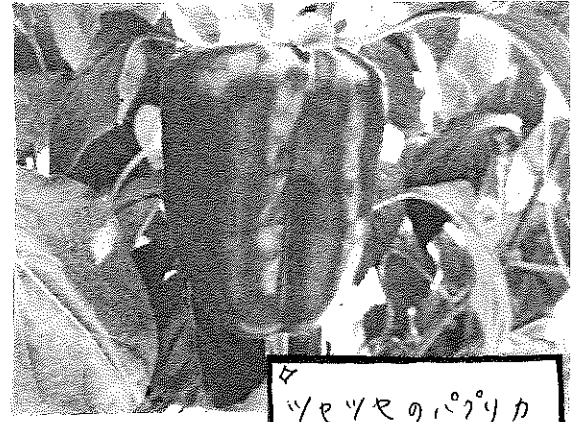
パプリカの苗

パプリカの実は、突の色に関係なく白い花が咲きます。



Q. パプリカを作る上でやりがいを感じるところはどんなところですか?

種を植えて実るまでに虫への対応や水管理調整など、様々な手間がかかります。



ツツツのパプリカ

手間をかけて作ったパプリカを収穫したときが一番嬉しいです。また、収穫したパプリカを食べた人が「おいしい」と言ってくれることもとてもやがいを感じます。

Q. パプリカのおいしい食べ方を教えてください。

パプリカは炒めても生でもそのまゝ食べても甘くておいしいです。特におすすめは、カレーに入れるとよりおいしいです。パプリカの甘い味がカレーのスパイスによく合います。

Q. 子どもたちへメッセージをお願ひします!

パプリカは栄養満点でネツリも長く、魚や野菜と一緒に食べているだけで元気がもたれる野菜です。愛情込めて作っているので、しっかり食べて下さいね♡

