

# 見て感じて♡食べてみよう! ~なすの生産者さんをご紹介します!~



今回は、中吉田町でなすをつくっておられる大場尚俊さんにお話を伺いました。

## 大場さんのお仕事紹介

- ・なすの他にメロンやトマト、秋冬は米、キャベツ、ブロッコリーなど、いろんな農作物をつくっておられます。
- ・ハウス35アール、田んぼ55アール、畑80アール全部で170アール(プール54こぶん)もの広い畑を、大場さん含む3人で作業しておられます。

## 大変なことは何ですか?

農業は自然の中で行われるので天候の影響をうけやすいです。去年はこうだったから...。といて今年もうまくいくとはかぎりません。35年農業をやっているけど、毎年1年生と思っ、てやっています。農業は、出たところ勝負なところもあって大変だけど、そこが楽しいところでもあります。

## 子どもたちへメッセージをお願いします!!

野菜本来の味を味わって食べてほしいです。好き嫌いをなく、自然の旬のものを食べてください。旬のものは、その作物に適したおいしい季節のものですからね!



広い畑に200本のなすの苗が植えてありました。取材時(6月中旬)は苗を植えて1ヵ月たった頃。6月下旬〜秋ごろまで収穫できるそうです! 給食にもたくさん登場しますよ♡



↑下から生えてきた、いらぬ芽(脇芽)をとることで、なすが大きく成長するそうです。200本の苗、すべて手作業で行われていました!



なすの花  
きれいな紫色の花が咲きます♡

## Let's cooking! 大場さんオススメなすの食べ方

なすをうすく切、て油をしいたフライパンで焼いて、みそをつけて食べる!! シンプルだけどこれがうまい! うすくて食べやすいし、皮も食べられるからね!



つくってみました!

油を吸ったなすはとろとろに食感になってみそと相性バツグンでした!! (栄養士S)

