

小田原なすについて(県産食材勉強会)

8月23日に開催した「県産食材勉強会」で、小田原市飯泉の鈴木農園(鈴木宏昌様農園)で、「小田原なす」についてお話を聞き畑を見せていただいたり、食育教材「紙芝居」の上演もしていただきました。

鮮やかな色と艶です。



鈴木さんの畑は「飯泉観音」のすぐ近くです。
説明される鈴木様ご夫妻です。

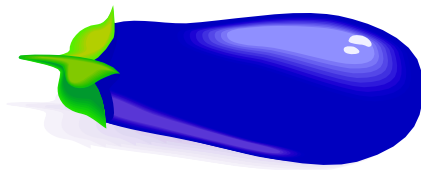
なすは風に弱いので、畑の周りにネットが張られています。あまり強い風でも風が通りません。





これは、「サラダむらさき」という生で食べるなすです。水分が多く、手でつかむと水が滴り落ちます。水分が多いので重いです。

なすは肥料をたくさん必要とします。花のめしべがおしべより短いのは、肥料不足だそうです。



なすは、6月から12月頃まで収穫します。
肥料不足だと皮が固くなってしまいうため、15日おき位に欠かさず肥料を与えます。

食育教材「紙芝居」の上演風景です。



紙芝居は、全国コンクールに参加した時に、作成したものです。

絵や紙芝居用スタンド、拍子木はお友達が作ってくれました。小学生社会3・4の教科書(平成17年1月、教育出版会社発行)にも掲載されました。

紙芝居は、子ども達に大好評です。紙芝居の他にもペープサートやクイズ形式の媒体も作成されています。

紙芝居はいろいろ工夫されていて奥さんの愛を感じました。

野菜を大切に思っている生産者ご夫妻のお話がとても良かった。

紙芝居などを一生懸命やっている奥様に感謝です。

参加者の感想から

なすのミニミニ知識

☀️ なすにまつわることわざ

その1 「親の意見となすびの花は千に1つの無駄がない。」

なすの花はおしべがほとんどが実になり無駄な花がない、親が子どもに意見をすることも無駄なことは一つもないというたとえ。

その2 「ういのつるになすびはならぬ。」

ういのつるに無理してなすを接ぎ木しても、なすはならない。無理したり、期待するな、というたとえ。

☀️ なすの色素

「なす紺」と言われる皮の濃い紫は、「ナスニン」と言われるアントシアニン系色素の一種で抗酸化作用があります。(抗酸化作用とは:老化や病気を招く活性酸素の働きを抑制する作用のこと。)

(引用資料:ウイキュベティア)

資料作成:神奈川県学校給食会ヘルプデスク(平成23年9月)