

ふるさと食材伊万里の日

10月 なし



10月になりました。

読書の秋、スポーツの秋といわれますが、実りの秋でもあります。暑い夏の間、おいしくなるように熟成した食物が食べごろを迎える秋。

ふるさと伊万里にも実りの秋を迎える食べ物があります。

伊万里の特産品「なし」です。

今月のふるさと食材は、南波多・大川をはじめ、松浦・波多津で作られた『新高』というなしを選びました。

みんなで、「なし」について勉強しましょう。

もっとなしを知ろう！



梨の花をみたこと見たことはありますか？

3月下旬から4月にかけて花を咲かせます。さくらにも負けない白花の美しい花ですね。

真ん中の写真は花粉をおしべから集めてめしべにつけているところです。

花が咲いている期間での作業で、その期間は1週間。大変ですね。

花が散って15日ほどたつと小さい「なしの実」ができます。

実を大きく育てるため、形のよい実を残して、数をへらします。

これをすると木が栄養を蓄え毎年おいしいなしを实らせるそうです。

なし農家の方々がひとつひとつ手作業で愛情込めて育ててくださったおかげでおいしいなしができるんですね。



なしの品種についてお話をします。

①番は幸水というなしです。

酸味が少なくさわやかな甘さのなしだそうです。

②番は豊水。

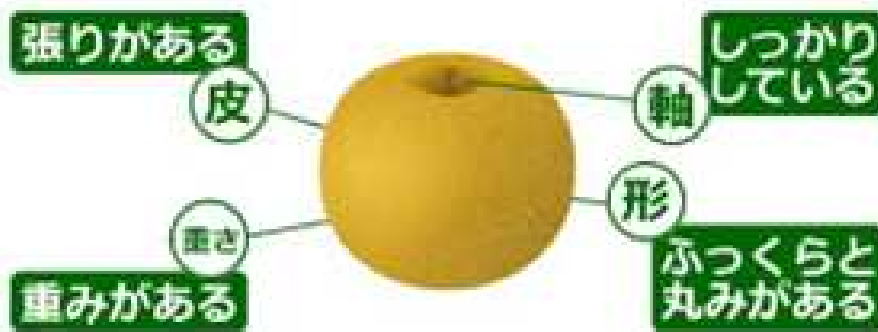
ちょっと酸味があって甘みとのバランスがとれたおいしいなしです。

③番は新高。

果実が大きく日持ちがいいのが特徴。果汁が多く酸味が少ないなしです。

今日は3番の新高をいただきます。

なしの選び方



なしの選び方も教わりました。

ポイントは、皮に張りがあって軸がしっかりしてるものを選びましょう。

手にとることができる場合は、やさしくもって重みがあるなしで、ふっくらまるみがあるものを選ぶといいそうです。参考にしてみてください。

なしの皮を機械でむいているところ



最後に給食センターでの様子です。

給食センターには、梨やリンゴの皮をむく機械があります。皮をむいた後に1/8にカットされます。

でも、むき残しや、上手にカットできない梨もでてきますので、調理員の方々がひとつずつ丁寧に皮をむきなおしたり、ちゃんときれいでいるか確認してくださっていました。

ふるさと伊万里を代表する果物「なし」

みんなでおいしくいただきましょう。