

9月の地場産食材

きゅうり



海土里ちゃん献立は「きゅうりの香り漬け」です！



織田地区のきゅうり

今日の給食に使われているきゅうりは、織田地区で生産されたものです。織田地区の涼しい気候を活かし、特産品として栽培されており「織田きゅうり」という名前で親しまれています。皮がうすくてシャキシャキとした食感で、甘くみずみずしいのが特徴で、何もつけなくても美味しく食べることができます。また、ブルームという白い粉が出ないことも、織田きゅうりの特徴の一つです。5月頃から収穫するものはハウスで栽培されており、7月頃からは露地（畑）でつくられたものが主になります。



きゅうりの栄養

きゅうりは95%以上が水分で、カロテンもピーマンと同じくらい多く含まれています。さっぱりと口中を洗ってくれるような独特の食感が魅力です。水分補給が必要な夏、熱中症予防にも効果的な野菜です。



～きゅうりのフキ情報～

きゅうりについては白い粉はブルームと呼ばれ、きゅうり表面の水分が蒸発するのを防ぐためにきゅうり自身が出す粉です。

現在は、品種改良によって、最初からブルームのない品種「ブルームレス」が誕生し、お店で見られるほとんどは“ブルームレスきゅうり”です。

きゅうりの収穫は早朝と夕方の1日2回行い、新鮮なうちに農協などへ出荷します。給食に使われるきゅうりも、農家の人たちが、収穫して間もない新鮮なものです。



☆きゅうりとカッパ☆

カッパの好物はきゅうりだと言われていることは皆さん知っていますか？江戸時代、カッパは水の神様とされていました。初もののきゅうりを川に流し、カッパにお供えしていたことから、「カッパの好物=きゅうり」と伝わったようです。

