

じんせきこうげんちよう 神石高原ランチ

じんせきこうげんちよう た もの
神石高原町の食べ物

かぼちゃ、^{こめ}米、^{ぎゅうにゅう}げんまい、牛乳、

じんせきぎゅう
神石牛、ウイナー、ピオーネ

こんげつ しょうかい じんせきこうげんちよう
今月、紹介する神石高原町
の食べ物は、かぼちゃです。

じんせきこうげんちよう
神石高原町でかぼちゃを作られている
たかはしひとと はなし き
高橋洋人さんにお話を聞きました。



たかはし
高橋さんのかぼちゃは、舌ざわりがよく、^{あま}甘くホクホクしていること
が特徴です。収穫してすぐのかぼちゃは甘くないので、収穫した後、
^{あま}甘くなるまで温度管理のされた貯蔵庫で保存する
など、^{くふう}工夫をされています。今では味が認められて、
^{いろいろ}色々なところからの注文があるそうです。



また、^{わたし}私たちが食事をして成長していくように、
^{やさい}野菜も土から栄養をもらって成長していきます。高橋さんは、^{やさい}野菜を作ることによって土が痩せてい
く（^{えいよう}栄養がなくなる）のではなく、これから^{さき}先も^{ゆた}豊かな土を保つことができるような、かぼちゃ
作りを心^{こころ}がけられているそうです。

サル対策



かぼちゃ作りでは、^{まなつ}真夏の暑いときに収穫することや、おいしくできたか
ぼちゃをサルに食べられないよう対策することが大変だそうです。
最後に、高橋さんからみなさんに「かぼちゃが苦手な子もいるかもしれませんが、
一生懸命作ったので、まずは一口チャレンジ
してくれると嬉しいです。」とメッセージをいただき
ました。みなさんの元^{もと}に届くまでには、生産者の^{せいさんしゃ}たくさんの^{くろう}苦勞
と想いがあります。食べ物やそれに関わってくださった方々に感謝
をしていただきましょう。

しゅうかく
収穫している様子

