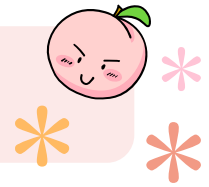


サボテンのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、サボテンのお話です。小さい種から育てるサボテンのことを^{みしょう}実生サボテンといいます。春日井市はこの実生サボテンが有名で、生産量が全国1位です。みなさん知っていますか？

サボテンは300年くらい前にオランダから日本に伝わり、愛知県でも大正時代初めごろから栽培がはじめられました。桃山町では、桃やりんごをつくりながらサボテンの栽培を行ってきました。しかし50年ほど前、伊勢湾台風という大きな台風で、桃やりんごは大きな被害をうけ、農園は少なくなり、それ以降、サボテンの栽培が盛んになりました。

世界中には約3000種類以上ものサボテンがあり、春日井市でもたくさんの種類のサボテンをつくっています。食べることができるサボテンは、うちわ型をした「うちわサボテン」の仲間の「バーバンク」と「マヤ」の2種類です。今日食べるのは「マヤ」という種類です。若くてまだ固くなっていないサボテンのとげをとりのぞいて料理に使います。

今日の給食の「ハンバーグのサボテン入りきのこソースかけ」には、春日井市でとれたうちわサボテンがソースの中にはいっています。地元でとれたサボテンの料理を味わって食べましょう。