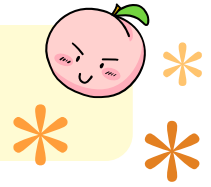


## サボテンのお話（中）



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<sup>みしょう</sup>実生サボテンといいます。

春日井市はこの<sup>みしょう</sup>実生サボテンの生産が盛んです。

<sup>ももやまちょう</sup>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60年ほど前、伊勢湾台風という大きな台風により、桃やりんごは被害をうけ、農園は少なくなり、それ以降、サボテンの栽培がより盛んになりました。

サボテンは、<sup>さばく</sup>砂漠などの水が少ない所で生きていくために、体の中から水分をにがさない形をしています。くきは、とても大きくなり、筒のような形やボールのように丸い形になりました。葉は、ものすごく小さくなり、針のように細いものや、なくなってしまった種類もあります。

その中で食べることができるのは、うちわの形をした「うちわサボテン」だけで、若くてまだ固くなっていないサボテンからとげをとりのぞいて料理に使います。味は少し酸っぱくて、ねばねばしています。

今日の給食は「サボテンともやしの和え物」です。地元でとれたサボテンの料理を味わって食べましょう。