



おが はなし 男鹿なしのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は、男鹿なしのお話です。

男鹿なしは、春日井市の交流都市である、秋田県男鹿市でとれるなしのことです。

男鹿市のなし作りは、江戸時代に始まり、今では秋田県のなかでたくさんなしを作っているところとなりました。

男鹿市は、ゆるやかな地形なので土に水がよくしみこんで乾きやすく、また昼と夜の気温の差が大きいので、甘くて実のひきしまったおいしいなしがたくさんとれます。さらに、1年間ずっと涼しいので、害虫が少なく、農薬をあまり使わずになしを作ることができず。

今日の給食の「男鹿なし入りフルーツミックス」には、角切りにした男鹿なしが入っています。

男鹿なしは、たっぷりの果汁と、強い香りと甘みが特徴です。

甘くておいしい男鹿なしをぜひ味わってください。