



サボテンのお話 (小)



みなさん、こんにちは。今日は、サボテンのお話です。

小さい種から育てたサボテンを実生サボテンといいます。春日井市はこの実生サボテンの生産が盛んです。

桃山町では、桃やりんごをつくりながらサボテンの栽培も行ってきました。

しかし、60年ほど前に伊勢湾台風という大きな台風によって、桃やりんごは被害を受け、農園が少なくなり、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、砂漠などの水が少ない地域で生きていくために、体の中の水分をにがさない形をしています。茎はとても太くなり、筒のような形やボールのような丸い形になりました。葉っぱは、ものすごく小さくなり、針のようになり、細くなったものや、なくなってしまったサボテンもあります。

そのなか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」で、若くてやわらかいサボテンからトゲを取って料理に使います。味は、少し酸っぱくて、ねばねばしています。

今日の給食は「サボテンスープ」です。きしめんには、サボテンの粉を練りこんでいます。地元でとれたサボテンをみんなで味わって食べましょう。