

地場産物の活用 (福重梨)

9月25日(月)

キーマカレーに使用した食材

キーマカレーはインド料理です。インドについては5月に動画で学習しました。「キーマ」とは、ヒンディ語やウルドゥー語で「細切り肉」「ひき肉」という意味です。

9月のキーマカレーの食材は・・・

豚ひき肉、大豆、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、キャベツの芯、梨の7種類。バターライスには、パセリを入れています。

その7種類の食材のなかで、最も注目すべき食材は、「梨」です。キーマカレーにすりおろして加えています。この「梨」は大村産の「福重梨」です。

1つ1つの梨が実るまでには、手作業で受粉をしたり、害虫よけのひもやカラスよけのテグスを張ったり、他にもいろいろな工夫や大変な作業をされています。台風が来ると、実が落ち、大変な被害となることもあります。

カラスよけのテグス
(細い糸)



梨の木の枝を固定
するために、棚が
あります。

害虫対策
灯り・ホルモン剤

寺道農園：寺道さん

1本に200個の実がなり、おいしくなる
ように、1つ1つに袋をかけます。

雨が降らない時には、
スプリンクラーで大量
の水をかけます。

新芽ができています。

梨の木を植えて8年は実がならないこと、農地の整備・設備を整えない
といけないことなどから、梨の農家の数が減ってきています。