



12月の地産地消食材は『白菜』



今年も残りわずかとなりました。冬休みも目前となってきましたが、みなさん体調は崩していませんか？それでは今年最後の地産地消食材を紹介しましょう。今月は「白菜」です。

みなさんは『白菜は寒さにあたると甘みが増す』ことをご存じですか？寒さから身を守るために葉っぱに蓄えられたデンプンをブドウ糖へ変化させることで凍らせないようにする働きが白菜の甘みにつながるそうです。

さて、今回は瀬川で白菜を作っている大出さんにお話を聞いてきました。白菜を作っているところへお伺いしてまず目に飛び込んできた光景は、バスケットボールよりも大きく育った白菜たちでした。大出さんいわく、一玉5kgを超える白菜もあるとのこと、想像していたよりも大きくてびっくりしました。



どんなときにやりがいを感じますか？とお聞きしたところ、『野菜が元気に育ったときかな。うれしいし、作るたのしさもある』と笑顔でおっしゃっていました。最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「新鮮な野菜やおいしいものを食べて元気に育ってね」とのことでした。

2022年ももうすぐ終わりですね。みなさんどんな1年でしたか？日光の冬の寒さに耐えて甘みが増した白菜をたべながら今年を振り返ってみてはいかがでしょう。来年も日光のおいしい旬の食材を食べて元気に頑張りましょう！！