



# 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』ことを知っていますか？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、今回は吉沢で白菜を作っている福田尚徳さんにお話を聞いてきました。

白菜は8月から育て始めるという福田さん。今年の夏はとにかく暑く、9月まで暑さが続いたため、生育に不安があったそうですが問題なく育てくれたとのこと。

福田さんは野菜を作り始めて10年近くた

つそうです。やりがいを感じる瞬間についてお聞きすると、「直売所で自分が出荷した野菜を名前買いしてくれる方がいるとわかったときはうれしかったですね。」とおっしゃっていました。購入者から直接伝えられたのではなく、直売所の方が教えてくれたそうです。とてもにこやかにおっしゃっていたのが印象的でした。



最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「好き嫌いなくたくさん野菜を食べてほしいです！」とのことでした。

今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たいしょう！！