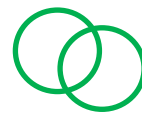


がつ ちさんちしょうしょくざい 2月の地産地消費材は『ニラ』



みなさん、こんにちは！とても寒い日が続いていますね。みなさん体調を崩していませんか？健康に十分気をつけていきましょう！

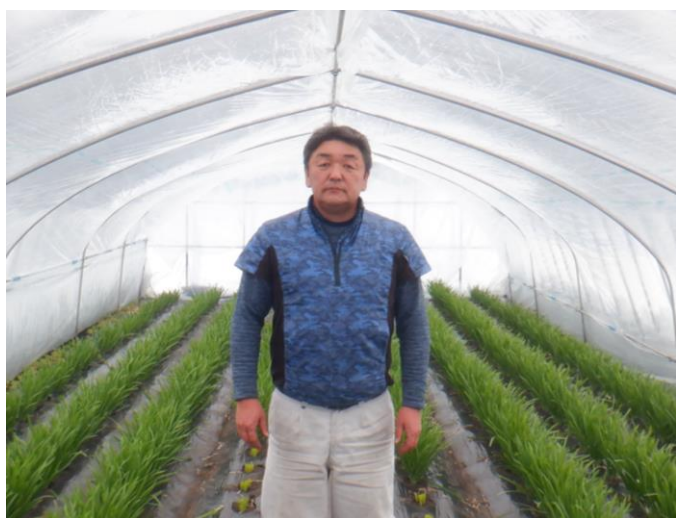
さて、今月の地産地消費材は栄養満点の「ニラ」です。ニラには体の疲れをとり、また胃がんの原因となるピロリ菌の殺傷効果があると言われています。今回は木和田島でニラの栽培を行っている福田隆之さんにお話を聞いてきました。

ニラは、刈り取った後の株から再び新しい葉が伸びてきて1年の間に何度も収穫ができる野菜です。生産者によっては10回ほど収穫することもあるそうです。ニラは5℃以下の低温に300時間～500時間ほど晒されると、葉の伸びが良くなります。日光市は他の地域と比べて寒いので、他の地域よりも早く収穫や出荷が出来るそうです。JAの日光から



専門部会では、一番刈（1回目の収穫のこと）で太い葉幅を持ったものを「味一番」と銘打ってブランドとして市場に流通させており、東京などの市場でも産地指名がされるほど、美味しさに評判があるそうです。

福田さんは年間約25,000kgものニラを生産しているそうです。大量のニラを育



てるなかで、虫がつかないようにしたり、ハウスの管理など、大変な作業がたくさんあるとのことですが、高品質のおいしいニラをみなさんに食べてもらい、喜んでほしいという思いから心をこめて作業しています。

それでは最後に給食を食べるみなさんへ福田さんからメッセージをいただきました！

「ニラの豊富な栄養はみんなが強い体にな

るのを手伝います。健康で元気にすごせるようにたくさん食べてね。」とのことでした。

みなさん、地元の生産者が手間暇かけて育てた美味しいニラを食べて、寒い冬に負けず元気に過ごしましょう！