



# がつ ちさんちしょうしょくざい のぐちな 1月の地産地消食材は『野口菜』



しんねん あ  
新年明けましておめでとうございます。みなさん冬休みは楽しく過ごせましたか？

さむ ふう つつ  
まだまだ寒い冬は続きますが、今年も地産地消食材の紹介をしていきます！

こんげつ ちさんちしょうしょくざい さむ ふう ま そだ のぐちな  
今月の地産地消食材は寒い冬にも負けずに育つ「野口菜」です。

あじ はこぶね  
みなさんは『味の箱舟』という言葉聞いたことがありますか？『味の箱舟』  
せかい いろいろ くにくに むかし でんとうてき た もの き  
というのは、世界の色々な国々の昔からある伝統的な食べ物が消えてしまわな  
いように守ろうというものです。食の世界遺産とも呼ばれています。そんな『味  
まも  
の箱舟』に栃木県で唯一登録されているのが今回紹介する「野口菜」です。

こんかい のぐちな つく いけだ はなし き  
今回は野口菜を作っている池田さんにお話を聞いてきました。



いけだ のぐちな つく はし  
池田さんは、野口菜を作り始めて6～  
ねん た  
7年ほど経つそうです。野口菜は冬に育  
てることから虫が少なく、病気にもあま  
むし すく びょうき  
りかからないため夏野菜などに比べる  
なつやさい くら  
と育てやすいそうです。そんな野口菜を  
そだ なか たいへん しゅうかく あと  
育てる中で大変なことは、収穫した後  
つち お さぎょう さむ ふう おこな  
の土を落とす作業を寒い冬に行わな  
ければならないことだそうです。

いけだ た かた  
池田さんのおススメの食べ方は、おひ  
たしやごま和えだそうです。

さいご きゅうしょく た ひとこと  
最後に給食を食べるみなさんへ一言  
いただきました。「日光市にしかない野口  
のぐち  
菜を知ってもらいおいしく食べてくださ  
い。」とのことでした。

にっこう やさい た ことし ねんげんき  
日光の野菜を食べて今年も1年元気に  
がんば  
頑張りましょう！

