



1月の地産地消食材は『野口菜』



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？それでは、今年も地産地消食材の紹介をしていきます！

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。

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？世界の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、この動きはイタリアから始まりました。そんな『味の箱舟』に栃木県で唯一登録されているのが「野口菜」です。

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。

野口菜は冬に育てることから食害などの虫による影響が少なく、病気にもあまりかからないそうで、池田さんは農薬を使わずに育てるのだとか。夏野菜と比べると育てやすいそうですが、収穫した後の土を落とす作業



↑青々とした野口菜が元気に育っています

を寒い冬に行わなければならないことが大変とおっしゃってました。

野口菜はクセがなく、いろいろな料理に使えますが、特に池田さんのおすすめの食べ方はおひたしやごま和えだそうです。

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。日光の野菜を食べて今年も1年間元気に頑張りましょう！



生産者の池田さん

野口菜を作り始めて8年ほど経つそうです