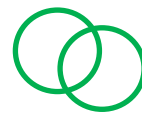


がつ ちさんちしょうしょくざい のぐちな 1月の地産地消食材は『野口菜』



とし あ ねん ほんねん
年が明け、2024年になりました。本年も
ねが
よろしくお願ひします！みなさんはどんな
らゆやす す おおみそか しょうがつ
冬休みを過ごしましたか？大晦日やお正月
など、おいしいでんとうしょく た きかい
美味しい伝統食を食べる機会もあった
かと思ひます。お雑煮は食べましたか？お
ぞうじ ちいき すこ ちが
雑煮は、地域によって少しずつ違ひがあるそ
うですよ。ぜひけんきゅう
研究してみてくださいね。



さて、今月の地産地消食材は日光市の伝統

野菜「野口菜」です。今回は瀬川地区で栽培されている大出勝利さんにお話を聞いてきました。野口菜の起源は1600年頃、日光東照宮を作るために、静岡から来た人たちによって種が持ち込まれ、日光市の野口地区やその周りで栽培されていたのが始まりと言われています。冬は厳しく冷え込む日光地域ですが、そんな土地でも負けずに青々と育つ野口菜はクセがなく、けんちん汁やお雑煮に入れたり、キッシュにしたりとさまざまな楽しみ方があるそうです。



ら来た人たちによって種が持ち込まれ、日光市の野口地区やその周りで栽培されていたのが始まりと言われています。冬は厳しく冷え込む日光地域ですが、そんな土地でも負けずに青々と育つ野口菜はクセがなく、けんちん汁やお雑煮に入れたり、キッシュにしたりとさまざまな楽しみ方があるそうです。

さいご おおいで きゅうしょく た
最後に大出さんから給食を食べるみなさんへメッセージをいただきました。

「野口菜はビタミンなど栄養が豊富です。丹精込めて作ったのでぜひたくさん食べてくださいね。」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！

