

11月の地産地消食材は『だいこん』

日光の木々も赤や黄色に染まり、紅葉がきれいな季節。朝晩の冷え込みも一段ときびしくなり、少しずつ冬の気配を感じるようになりました。じつは、この気温の差が大きいほど、葉っぱの色付きがあざやかになり、より美しい紅葉になると言われているそうです。

11月の地産地消食材は『だいこん』です。

だいこんは日本でよく食べ親しまれている野菜で、世界一大きくて重い「桜島大根」や世界一長い「守口大根」など様々な特長の品種があり、調理法もたくさんあります。



今回は、吉沢でだいこんをつくっている高橋さんにお話を聞いてきました。



高橋米子さん・勇さん（吉沢）

高橋さんのお宅では、約70a（アール）の広さの畑で、だいこんの他にもサツマイモ、ネギ、白菜、ブロッコリー、ニラなどたくさんの野菜をつくっています。

こだわりはなんといっても“土づくり”だと言います。ポイントは、もみがらを土に混ぜ込むこと。そうすることで、土に空気が入り、土をつくる微生物の動きが活発になるそうです。さらに、土がやわらかく、フカフカしているのも高橋さんの畑の特長です。

今の時期は、だいこんの収穫で大忙しです！
「大きく、重いだいこんを一本一本、手作業で収穫していくのは体力をつかうね。」と高橋さんは言います。大変なことも、やさしい笑顔で話す高橋さんからは、野菜づくりに対する愛情を感じることができました。

今が旬の野菜『だいこん』。食材を旬の時期に食べることで、さらにおいしく、身体によい栄養をたくさんとることができます。

生産者さんのこだわりが詰まった、おいしい食材をたくさん食べて、これからやってくる日光の寒い冬を乗り切りましょう！

