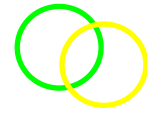


12月の地産地消食材は『白菜』



12月になり、今年も残りわずかとなりました。もうすぐ、みなさんが楽しみにしているクリスマスやお正月がやってきます。寒さも一段と厳しくなってきましたが、風邪など引かないように、おいしい料理を食べて、楽しい思い出をたくさん作りましょう。

今月の地産地消食材は『白菜』です。

白菜は冬が旬の野菜で、生ではシャキシャキ、煮込むとやわらかく、調理法も豊富で様々な食感と味を楽しむことができる、冬の食卓で大活躍の野菜です。



森山良一さん・勝子さん（岩崎）

今回は、岩崎の森山勝子さんにお話をきいてきました。森山さんは、日光市内の学校給食用の野菜を作る“学校給食応援隊”として、白菜や大根、じゃがいもなど季節ごとに旬の野菜を育てています。「みんなに給食をおいしく食べてもらいたい。」と思いを込めて、新鮮でおいしい野菜を私たちの給食に提供してくれているのです。

森山さんが作る白菜は、やわらかくて甘みがあるのが特長です。森山さんの畑の土は、ミネラル分を多く含んでいて、この土が栄養たっぷりでおいしい野菜を作るポイントなのだそうです。

しかし、おいしい白菜ができるまでには生産者さんの苦労もたくさんあります。森山さんに大変だったことを聞いてみると、「白菜の苗を植えてから根が張るまでは、毎日、畑まで水を運んで、水をやってきたの。その時が一番大変でしたね。」と答えてくれました。

「みなさんにおいしく食べてもらって、喜んでもらえることが、何よりもうれしい。」と森山さんは笑顔で語ります。

みなさんも、栄養満点の野菜をたくさん食べて、元気いっぱい冬の寒さを吹き飛ばしましょう！

