



2月の産地消費食材は『ニラ』



2月の行事といえば、節分があります。節分は“季節を分ける”という意味があり、冬から春へと季節のうつり変わりをあらわしています。また、節分の豆まきには、邪気を追い払い、一年の無病息災を願うという意味があるのだそうです。

健康で元気な生活を送るために豆まきで思いを込めることも大切ですが、栄養バランスのよい食事をとることも大切！みなさんも、好き嫌いせずおいしい給食をたくさん食べましょう。



今月の産地消費食材は『ニラ』です。

ニラはビタミンやミネラルなどの栄養が豊富で、独特の香りが特長の野菜です。また、ニラには体を温め、食欲を増進させる効果があるといわれていて、風邪予防にはもってこいの食材なんです。

今回は、塩野室地区嘉多蔵でニラを作っている池田雄一さんにお話をきいてきました。

池田さんの家では、36棟のハウスでニラを作っています。今の時期、外はまだまだ寒いですが、ハウスの中は約30℃にもなるのだそう。「ハウスの中は夏みたいだよ。」と池田さんは汗をかきながら作業していました。

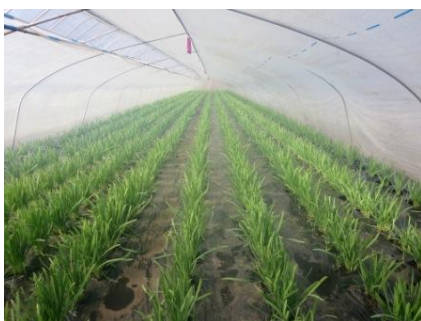
池田さんがニラ作りをはじめたのは10年ほど前。

それまで、水稻の他に夏にはナスを作っていましたが、冬場にも作ることでできる野菜はないか…と考えたのがきっかけで、ニラ作りをはじめたのだそうです。

仕事のやりがいを聞いてみると、「市場で自分の作ったニラの評価がいいとうれしいね。それに、子供たちがおいしいって言ってニラを食べてくれることかな。」と池田さんは言います。



池田 雄一さん（嘉多蔵）



最後に、池田さんからメッセージをいただきました。「一緒に日光でニラ作りをしてくれる、若い人たちを待っています！」

日光のおいしい食材を日本全国に届けるために、みなさんも将来は、池田さんのような生産者を目指してみではいかがでしょうか？



栄養満点、おいしいニラをぜひご賞味ください！