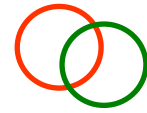


1月の地産地消食材は『野口菜』



新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしく申し上げます。

みなさんの、2014年の抱負はなんですか？ スポーツ、勉強、遊び…なにをするにも体づくりが第一！好き嫌いなく、おいしいご飯をたくさん食べて、元気に一年を過ごしましょう！

今年最初の地産地消食材は『野口菜』です。

みなさんは、野口菜という野菜を聞いたことがありますか？じつは、野口菜は日光市の野口地区で生産されていることからその名が付けられた伝統野菜なのです。また、畑のうねの間に水をかけ流しながら栽培することから別名「水掛菜」とも言われています。

今回は、瀬川の大出一夫さん・勝子さんにお話をきいてきました。大出さんの家では、10年以上前から野口菜をつくっています。20～30年前には、多くの農家でつくられていた野口菜ですが、今ではその数も減り、日光の伝統野菜として注目されるようになりました。

畑の様子を見てみると、畑には水が張られているのがわかります。その理由を大出さんに聞いてみると「水を張ることで、野口菜が冬でも凍らずに収穫できるんだ。また、葉っぱのアクもとれておいしくなるんだよ。」と教えてくれました。



大出勝子さん（瀬川）



野口菜は10月に種まきを行い、葉がしっかり出てきてから畑に水を張るのだそうです。そして、12月下旬～3月頃に収穫時期を迎えます。冷たい水が張った畑での収穫は、とっても寒くて大変そうですね。

“寒い気候”と“きれいな水”に恵まれた日光だからこそできる『野口菜』。栄養もたっぷり、お雑煮やおひたし、ごまあえやお漬物など食べ方もいろいろあります。

「うちの野口菜を食べた人はみんな、甘みがあっておいしくて喜んでくれるんだ。」と大出さんは笑顔で語ってくれました。みなさんも、しゃきしゃき、甘くておいしい野口菜をぜひ味わってみてください！

