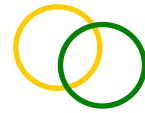




11月の地産地消食材は『大根』



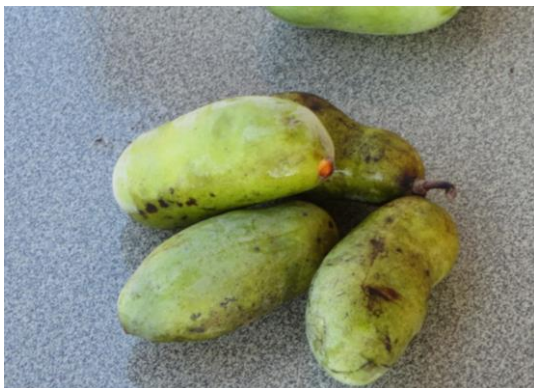
次第に気温も下がり、木々の葉もだんだんと色づいてきました。暖かい日と寒い日の気温差が大きいので、体調の管理には気を付けましょう。もう冬の足音が聞こえてきそうです。

今月の地産地消食材は「大根」です。今回は室瀬で大根を生産している福田ヒデさんにお話を聞いてきました。

福田さんのお宅では何十年も前から大根を育ててきました。今は1aほどの面積で大根を育てています。福田さんは大根の他にもたくさんの野菜を育てていて、その数なんと10種類以上！なかには、私たちが普段あまり見かけることがない「ポポー」という果物も育てています。



福田さん



福田さんのお宅でとれたポポーの実

野菜が大きくなるためには、たくさんの太陽の光が必要です。しかし、その太陽の光は、畑に生える雑草にとっても大きくなるために必要なものです。お天気の日には野菜も育ちますが、雑草も同じように育ちます。福田さんはその大きくなった雑草を農薬で処理するのではなく、草刈などで処理を行うのでその分手間もかかり、大変だと感じる時もあると言います。

福田さんが野菜を育てていて、やりがいや嬉しさを感じる時はどんなときかお聞きしました。すると、「自分が育てた野菜を収穫したときと、その野菜を手にとった人が喜んでくれるときですね」と話してくださいました。たくさんの手間と時間がかかる分、大きく育った野菜に対する愛情は深いのですね。

最後に、みなさんに一言「愛情込めて育てたので、ぜひ食べてください」といただきました。移ろう季節を肌で感じながら、秋の味覚を楽しみましょう。



畑で育つ大根