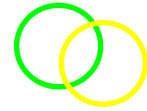


12月の地産地消食材は『白菜』



いよいよ12月になりました。今年も残すところあと1ヶ月です。この1年、みなさんにとってどんな年でしたか？あつという間だったという人も、長かったという人も、2016年はあとわずかです。やり残したことがある人は、今のうちにチャレンジしましょう！

今月の地産地消食材は『白菜』です。

今回は、和泉で白菜を作っている大門裕さん、紋子さんご夫婦にお話を聞いてきました。男体山をはじめ日光の山々が迫ってくるような、素晴らしい景色の場所に畑があります。大門さんのお宅では、親の代から（何十年も前から）日光の雄大な自然に見守られて、この場所での農作物を育てています。



大門さんご夫婦



立派な白菜がたくさん

大きく実った白菜は1つ4kgほどの重さになるそうです。とても立派ですが、その分運ぶのも大変です。たくさん収穫するので車を使って運ぶこともあります。

また、せっかく立派に育てても、収穫のときに切ってみると病気の影響で内側がダメになっているものもあるので、最後まで気が抜けません。

その他にも、虫に食われないようにしたり、草が生えないようにしたりと、細かな気配りが欠かせません。そのため、「きれいに育てられたときはとても嬉しいです」と大門さんは笑顔で話します。

給食で白菜を食べるみなさんには「おいしく笑顔で食べて欲しいですね」と言葉を頂きました。



とっても大きく育ちます

大門さんご夫婦の、農産物や食べる人への愛情が、おいしく育てるコツなのかもしれません。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう！