

12月の地産地消食材は『いちご(いちごパン)』

寒い毎日が続いていますが、皆さん風邪はひいていませんか？

もう少して冬休みです。冬休み前の楽しみ、今月の給食の地産地消食材はいちごを使った「いちごパン」です。



「いちご」っていつが旬な食べ物か知っていますか？ハウス栽培が盛んな現在では、これからが旬！と言える食材なのです。

栃木県の収穫量は、なんと平成28年産まで49年連続日本一という、県を代表する農産物なのです。(50年連続日本一も確実とのことで、県は「いちご王国」としてプロモーションしています。)

市内でもいちごを作っている生産者さんはたくさんあり、「とちおとめ」や「スカイベリー」など、皆さんにとっても身近な農産物かと思えます。

国では「いちご」は「野菜」に分類されています。(果実的野菜と呼ばれています。)

右の写真は苗に実るいちごの写真です。そう言われてみると、「りんご」や「みかん」とは違った実り方をしていますね。

なお、メロンとすいかも同じ「野菜」と分類されているとのことです。



苗に実るいちご

いちごは病気になったり、虫がつきやすいので、育てていくのが難しい作物と言われます。

生産者の方々がいろいろと苦労と工夫され育てられ、甘くておいしいいちごとなって皆さんのもとに届けられます。



「いちご」にはビタミンCが含まれた農産物です。ビタミンCは風邪をひきづらくし、また治りやすくしてくれると言われていますので、これからの季節、充実した冬休みを送るためにいちごをたくさん食べて寒さを乗り切りましょう！