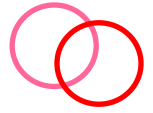


12月の地産地消食材は『いちご』



みなさんは『地産地消』という言葉を知っていますか？地産地消とは、自分たちの住んでいるところで育てられた食べ物を自分たちで食べるようにしよう！という考えです。

私たちの住んでいる日光市では、どのような食材が育てられているのでしょうか？毎月、今が旬の地産地消食材をテーマに、食材と生産者の人たちのお話を紹介していきます！

みなさん、こんにちは。毎日とても寒い日が続いていますが、風邪など引いてはいませんか？

さて、今月の地産地消食材は「いちご」です。皆さん、いちごは好きですか？皆さんの大好きなケーキなどのデザートに乗っている、あのいちごです！

私たちの住んでいる栃木県は、平成29年度まで、なんと50年連続でいちごの収穫量が日本一です！

すごいですね。有名ないちごの品種「とちおとめ」も、私たちの住んでいる栃木県が開発し、平成8年に品種登録されたいちごです。



日本のいちごのほとんどは、まさに今の寒い時期、クリスマスシーズンのある冬から春にかけて旬の農産物です。それでは、夏の暑い時期にはいちごを食べることは出来ないのでしょうか？

考えてみると、夏のあいだも洋菓子店でいちごの乗ったケーキを見かけることがありますよね。国産いちごの生産量が少なくなる夏から秋の間は、洋菓子店の多くが輸入いちごを使用しているそうです。そのため、夏や秋の暑い時期でも収穫が出来る、国産いちごの品種の育成が期待されていました。

皆さんは「なつおとめ」といういちごの品種を聞いたことはありますか？「なつおとめ」は夏から秋にかけて収穫することができるいちごで、平成23年に品種登録されました。栃木県には、冬と夏に楽しめる、いちごのダブル「おとめ」がいるのですね！

さて、冬は風邪やインフルエンザなどの病気にかかりやすい季節です。寒さに負けず、たくさん栄養をとって、たくさん運動をして、元気いっぱい冬を楽しんでください！

