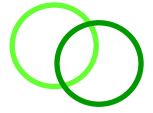


がつ ちさんちしょうしょくざい 2月の地産地消食材は『にら』



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、体調を崩されてはいませんか？さて、今月2月の地産地消食材は、寒さが厳しい冬から春が旬のお野菜「にら」です。

皆さん、「にら」は好きですか？「にら」を食べたことがあるかどうか分からないな、という方も多いと思いますが、皆さんが大好きな餃子の中に入っているの、きっと一度は食べたことがあるかもしれませんね。今回は、日光市で「にら」を作っている10年以上になる長島完治さんにお話をきいてきました。



「にら」は1年間に1株で約9回も収穫することが出来るそうです。「にら」は5℃以下の低温に300時間～500時間ほど晒されると、葉の伸びが良くなります。日光市は他の地域と比べて寒いので、他の地域よりも早く収穫や出荷が出来るそうです。また、品質も肉厚で柔らかいと、東京などの市場でも産地指名がされる程、とっても美味しいのです。

ところで皆さん、栃木県は「にら」の生産量が高知県に次いで全国2位であることを知っていましたか？かつては栃木県が生産量日本一でしたが、平成18年以降は高知県にトップの座を奪われてしまいました。全国1位の座を奪還しようと、農家の方々が中心となって毎日頑張ってくださいています。長島さんにおすすめの「にら」の食べ方について聞いたところ、「卵との相性がとてもよいので、にらの卵と味噌汁が美味しいですよ。」とのことでした。

さいごに、「にら」農家の長島さんからみなさんへひとこといただきました。「私たち農家が一生懸命がんばって育てたにらを、どうか好き嫌いせずに美味しく食べてください！」

皆さん、農家の方々が一生懸命作った「にら」をたくさん食べて、寒い冬に負けず元気いっぱい楽しく過ごしましょう！

