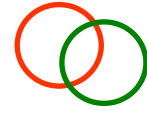


# ちさんちしょうしょくざい 1月の地産地消費材は『野口菜』



新年明けましておめでとうございます。冬休みは楽しく過ごせましたか？年越しそばやお雑煮など、おいしい伝統食を食べる機会も多かったと思います。（食べ過ぎにはご注意ください！）さて、新しい年の最初の地産地消費材は、冬の寒さにも負けずに育つ『野口菜』です。

野口菜の起源は1600年頃、日光東照宮を作るために、静岡から来た人たちによって種が持ち込まれたのが始まりとされています。

日光市の野口地区やその周りで栽培されているため、『野口菜』という名前がついたようです。

今回は瀬川地区で栽培されている大出勝利さんにお話を聞いてきました。



野口菜畑に水が入っている様子

大出さんは10月中旬頃に種まきをし、12月中旬頃より収穫を行います。

今年は日照不足や寒さ、10月の台風の影響により伸びが悪いということです。

（そのため写真については今年のものでなく以前の撮影したものを掲載しています。）

「水掛菜」とも呼ばれており、水が綺麗でないと育たないと大出さんはお話されていました。

どんな時にやりがいを感じるか。大出さんは、「直売所などで販売していて、最近認知度が上がっているのが嬉しい」とお話しされました。お薦めの食べ方は「和え物」、「けんちん汁」、「お雑煮」とのことです。アクがなく、食べやすく、ビタミンも豊富。是非地域の野菜を食べたいという学校給食で食べられる皆さんに一言をいただきました。

今後の目標として、需要に応じて栽培することが可能とのこと、どんどん宣伝などにより認知度が上がって欲しいと大出さんはお話されていました。

歴史のある地元ならではの食材。寒い時期、栽培されている生産者の方々は冷たい水に負けずに伝統ある野口菜を皆さんに届けてくださっています。

綺麗な水で育った、日光市の地域の食材「野口菜」をおいしくいただきましょう！