



# 7月の地産地消食材は『たまねぎ』



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！

今月の地産地消食材は、みなさんの大好きなカレーにも入っている「たまねぎ」です。

みなさんは、たまねぎを切るとき涙が出たり、生で食べてからい！と思ったことはありませんか？じつは、あのからい成分には、実は血液をさらさらにする効果があります。毎日どんどん食べたいお野菜ですね。

今回は、日光市小林地区でたまねぎを作っている植木宏美さんにお話をきいてきました。



収穫されたたくさんのおたまねぎ

小林地区の土はさらさらしており、たまねぎ作りに適しているそうです。植木さんのお宅では、たまねぎにキズがつかないようにできるだけ機械を使わずに、手作業で収穫などを行っているそうです。小林地区の生産者は、植木さんをはじめほとんどが女性なので、重いたまねぎを運んだり詰めたりするのはほんとうに大変な作業です。農家の方々ががんばって育てたたまねぎだから、美味しいたまねぎが出来るんですね。小林地区のたまねぎを使って作るカレーは、普通より甘くてとっても美味しいよ、とのことでした。



大きくなったたまねぎ

甘いたまねぎを使ったいろいろな料理がどれほど美味しいのか、ぜひ食べてみたいですね～！植木さんにやりがいを感ずる瞬間を聞いたところ、「たまねぎを食べてくれた人から“おいしかった！”と言ってもらえる時がいちばん嬉しい」とのことでした。植木さんからみなさんにひとこといただき

ました。「今年も甘くておいしいたまねぎが出来ました。みなさんたくさん食べてください。」

これから暑くなりますが、農家の方々が毎日

がんばって作ったたまねぎをたくさん食べて、元気に過ごしてください！

