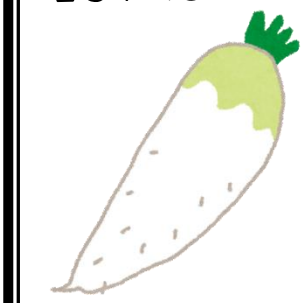
日光市学校給食提供食材

地産地消食材 大根（だいこん）



11月号

昼と夜の気温差が大きくなってきましたね。
みなさん、風邪をひかないように気を付けて過ごしてください。
さて、今月の地産地消食材は**大根**です。



冬の大根は寒さから身を守るために糖分を蓄え、みずみずしくて甘いのが特徴です。今回は日光市大沢地区で大根を作っている髙橋広興さんにお話を聞いてきました。

髙橋さんは青首大根と三浦大根という2種類の大根を、約4,000本育てています。大根は9月上旬に種をまき、60～90日後に収穫できますが、収穫までに虫に食べられないように手入れしたり、肥料を手でまいたりと、大切に手間をかけて育てられています。



取材時の大根

取材させていただいた11月上旬ではまだ小ぶりの大根でしたが、みなさんの給食に届く約2週間後には、立派で大きな大根に成長するそうです。

大根は収穫したら土を落とすために綺麗に手洗いします。冬は水が冷たく手がかじかんでとても大変ですが、いい大根ができて、みなさんにお届けできた時が一番嬉しいと話されていました。

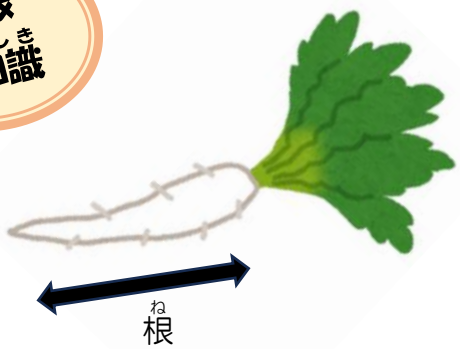


大根はサラダとして生で食べるとシャキシャキ、煮ると味が染みてトロトロ、たくさんの美味しい食べ方があります。
地元の農家さんが育てた大根を、是非味わって食べてください。

最後に、髙橋さんから給食で大根を食べるみなさんへ一言いただきました。

「地元でとれた野菜をたくさん食べて、学校生活を楽しんでくださいね。」

大根 まめちしき豆知識



私たちが食べている大根の白い部分は根っこになります。



髙橋さんの大根畑