

## 11月の地産地消食材は『大根』

平地での紅葉も一気に進み、木枯らし1号も吹き、冬の空気に入れ替わりましたね。さらに、暦（こよみ）の上では冬になってしまいました。これからどんどん寒くなっていきますが、健康に気をつけて元気いっぱい生活しましょう。

今月の旬の食材は『大根』です。そこで今回は、学校給食応援隊の吉原都さん（吉沢）にお話を聞いてきました。



吉原都さん（吉沢）

吉原さんのお宅では今の季節、大根・キャベツ・ブロッコリー・カリフラワー・チンゲンサイ・みずな・春菊・ハウレンソウ・白菜などを作っています。夏野菜を加えると年間約30種類以上の野菜を作っているそうです。

大根の出来を聞いてみると「よく出来ているが、長雨の影響で成長が遅いです。」ということです。

芽が出てすぐの頃、雨の被害を心配して毎日畑に行き「がんばれよー」と野菜たちに声をかけていたそうです。この愛情が、野菜たちをおいしくさせているのでしょうか。

大根を育てていて大変な作業は、雑草とダイコンサルハムシという害虫の対策だそうです。そのため、頻りに畑を歩いて大根の様子を見守っています。

野菜を作っていて幸せを感じる瞬間を聞いてみると「よいものが収穫でき、直売所でたくさんの人に買ってもらい、おいしいと言ってもらえることがうれしいです。」と答えていました。



最後に、皆さんへ一言いただきました。

「お母さんに、新鮮な野菜をたくさん使った料理を作ってもらって、たくさん食べて、野菜が大好きな子になってください。野菜はビタミンやミネラルが豊富なので、栄養をつけて病気に負けない強い子になってください。」

