

## 11月の地産地消食材は『だいこん』

きれいな紅葉もどんどん進み、平地でも赤や黄色に染まった葉っぱが見られるようになりました。さらに、奥日光では雪が降ったり、朝晩の冷え込みも一層強くなり、日光市も徐々に冬の準備が進んできました。

今月の地産地消食材は『だいこん』です。和泉の伊原カネさんにお話を聞いてきました。伊原さんは、だいこんを3a作っています。他にも白菜やさつま菜、山芋、にんじん、キャベツなどを作っています。



伊原カネさん（和泉）

だいこんを作っていてやりがいを感じる時を聞いてみました。「よくできた時はうれしいです。虫が付いちやうと残念な気持ちになっちゃいます。」ということでした。

大変なことを聞いてみると「草むしりが大変です。その他の農作業を一人でやっているのも大変ですね。」農作業というのはとても大変なことなのです。

伊原さんが作るだいこんの自慢できることを聞いてみました。「食べるととてもおいしいです。農薬をあまり使っていないから、安心して食べることができます。」手間ひまをかけているから、農薬をあまり使わずに、おいしい野菜が作れるんですね。



最後に、みなさんに一言いただきました。「野菜嫌いの子どもたちが多いけど、野菜を好きにな

ってどんどん食べてほしいです。」

これからどんどん寒くなる季節です。好き嫌いをしないで、栄養満点の野菜を食べて、元気に過ごしましょう。



伊原さんの作っただいこんは、日光ブランド情報発信センターだいやの森 旬菜館で買うことができます。