



11月の地産地消食材は『大根』



あさゆう さむ きび 朝夕の寒さも厳しくなり、木々の葉も色づいてきました。ひるま きおん さ おお 昼間との気温の差も大きいので体調の管理には気を付けましょう。

こんげつ ちさんちしょうしょくざい だいこん 今月の地産地消食材は「大根」です。こんかい きちさわ だいこん せいさん 今回は吉沢で大根を生産している山川文子さんにお話を聞いてきました。

◆大根の種まきと収穫



だいこんばたけ た やまかわ 大根畑に立つ山川さん

やまかわ たく だいこん 山川さんのお宅では、まいとし がつはじ たね 毎年8月始めに種をまき、10月の終わりに収穫をします。しかし今年(ことし)は種をまく時期に雨が多く、9月の始めに種をまいたので、収穫は11月の始めごろになります。

そだ 青首大根とたくあん用の大根です。青首大根に比べ、たくあん用の大根は長いのでなかなか抜けず、さらに抜いた後に干す作業があるので大変です。

◆大根がつなぐきづな

やまかわ たく だいこんいがい 山川さんのお宅では大根以外にもたくさんの種類の野菜を育てています。収穫した野菜をおいしいと言って喜んでもらえることがうれしいという山川さん。ちよくばいじよ も こ とき 直売所に持ち込んだ時に、ほか せいさんしゃ かた はな 他の生産者の方とお話しができることも楽しみの一つといえます。



だいこんばたけ 大根畑

◆相性抜群

ながねん けいけん あいじょう 長年の経験から愛情こめて野菜を作る山川さん。大根も手間ひまかけておいしく育てています。

そんな山川さんにおすすめの食べ方を聞いてみると「大根はどんな調理方法も合いますね。さといもと煮るのもいいし、おろして食べるのもいい、漬けて食べるのもいいですね。」と答えてくれました。



しゅうかくまえ だいこん 収穫前の大根のようす

いろいろな変化をみせてくれる大根をおいしく楽しみましょう！

