



## 12月の地産地消食材は『白菜』



今年も残りわずかとなりました。冬休みも目前となってきましたが、みなさん元気に過ごせていますか？それでは今年最後の地産地消食材を紹介しましょう。今月は「白菜」です。

みなさんは「白菜は寒さにあたると甘みが増す」ことを知っていますか？寒さから身を守るために葉っぱに蓄えられたデンプンをブドウ糖へ変化させることで凍らせないようにする働きが白菜の甘みにつながるそうです。

さて、今回は和泉で白菜を作っている手塚雄一さんにお話を聞いてきました。

白菜は8月のお盆くらいから育て始めるといいます。毎年、日光二荒山神社から白菜の種をいただき、8月～9月に植え、11月以降に収穫するそうです。また、収穫時期に行わ



れる日光二荒山神社の「新嘗祭」で、収穫できた白菜の一部を神社に奉納しているとのこと。この一連の流れは手塚さんの周りでは昔からの伝統だそうです。

今年の夏も厳しい暑さが続いたため、ダメになってしまった白菜もあったそうですが、時期を遅らせて植えた種は元気に育ち、12月の冷え込みのおかげで、甘くおいしく育っているとのことでした！

やりがいを感じる瞬間についてお聞きすると、「お客様に品質が良いことを喜んでもらえた時にやりがいを感じます。品質向上を目標に、夫婦で日々努力しています。」とにこやかにおっしゃっていました。



【手塚雄一さん】

最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「おいしい白菜をたくさん食べて、風邪をひかずに元気にすごしてね！」とのことでした。

今年ももうすぐ終わりですね。来年も日光のおいしい旬の食材を食べて元気に頑張りましょう！！