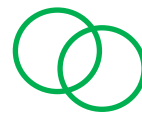


がつ ちさんちしょうしょくざい のぐち な 1月の地産地消食材は『野口菜』



とし あ ねん ほんねん ねが
年が明け、2025年になりました。本年もよろしくお願いします！みなさん
はどんな冬休みをすごしましたか？大晦日やお正月など、美味しい伝統食を食
べる機会もあったかとおもいます。



さて、今月の地産地消食材は日光市の
伝統野菜「野口菜」です。今回は針貝で
野口菜を栽培されている池田幸一郎さん
にお話を聞いてきました。野口菜の起源は
1600年頃、日光東照宮を作るために、
静岡から来た人たちによって種が持ち込
まれ、日光市の野口地区やその周りで栽培
されたのが始まりと言われています。冬は

きび ひ こ にっこうし とち ま ああお そだ のぐち な びょうき むし
厳しく冷え込む日光市。そんな土地でも負けずに青々と育つ野口菜は、病気も虫
による被害も少なく、芽が出てしまえば育てやすい野菜だそうですが、収穫や
間引きの際は手刈りなので大変とのことでした。

どんなときにやりがいを感じるか 伺ったところ、「栽培している野菜が元気に
育っているときですね。」と笑顔でおっしゃっていました。

おすすめの食べ方は、けんちん汁やお雑煮に入れたり、天ぷらやおひたしにし
たりとさまざまな楽しみ方があるそうです。

最後に池田さんから給食を食べるみ
なさんへメッセージをいただきました。

「クセがなく美味しい野菜なので、たくさ
ん食べてください！」とのことでした。

にっこう やさい た ことし ねんかんげんき
日光の野菜を食べて今年も1年間元気に
がんば
頑張りましょう！



いけだ こういちろう
【池田幸一郎さん】