



1月の地産地消食材は『野口菜』



年が明け、2026年になりました。本年もよろしくお願ひします！みなさんはどんな冬休みを過ごしましたか？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思ひます。

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ひられています。冬は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、病気や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。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、「青々と元気に育ってくれるのを毎日見るのが幸せ」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、炒め物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。特に、タマネギと豚バラと野口菜を甘じょっぱく炒めるのが絶品だそうです。

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、たくさん食べて元気に学校生活を送ってください！」とのこと



【池田幸一郎さん】

とでした。日光の野菜を食べて今年も1年間元気に頑張りましょう！