



# 12月の地産地消食材は『白菜』



12月になり、今年も残りわずかとなりました。みなさん体調は崩していませんか？冬休みも目前となってきましたが、今年最後の地産地消食材を紹介

します。  
今月の地産地消食材は「白菜」です。白菜は11月から2月ぐらいまでが旬でまさに冬の野菜であり、お鍋になくてもならない食材ですね。

今回は小林で白菜を作っている手塚さんにお話を聞いてきました。

手塚さんは年間で約1,000個、重さで約3~4トンの白菜を作っているそうです。また白菜以外にもなす・きゅうり・トマトなどいろいろな野菜を作っています。

白菜を作る中で大変なことをお聞きすると、病気などへの対策が一番苦労することでした。また一つ一つ手作業で管理をすることも大変とのことでしたが、安全なものを届けるためにも一つ一つ丁寧に作っていますともおっしゃっていました。



手塚さんにどんな時にやりがいを感じるかお聞きすると、食べてもらった人においしいと言ってもらえた時にやりがいを感じるとのことでした。最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「一つ一つ丁寧に作った安全な野菜をおいしく食べてください！」とのことでした。

2020年ももうすぐ終わりです。みなさんどんな1年でしたか？  
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！！