

## 12月の旬の食材は『白菜』

12月は「師走」と言われ、僧侶が仏事で走り回る忙しさから来ているといわれています。何かと忙しいこの季節、暖かい鍋料理でも食べて、十分な休養をとりましょう。そこで今回は、鍋料理に欠かせない「白菜」について紹介します。



山川文子さん（吉沢）



吉沢の山川さんのお宅にお伺いしました。

山川さんの自宅前の畑には、とても立派な白菜がたくさんできていました。

何十枚もの葉が何重にも重なり、巻き上がり、大きな白菜が出来上がります。山川さんが作られている白菜は、芯が黄色くなる品種で、やわらかく、甘みが強いのが特徴です。

今年の白菜の成りはよく、中身の詰まった美味しいものができるそうです。

「虫の発生がひどく、大変だった時期もありました。」と山川さん。日々愛情をこめて世話をしていたため、無事に収穫できる時期を迎えました。

漬物に お味噌汁に 鍋料理に この時期  
いろいろな料理で大活躍の甘くて美味しい白菜、ぜひ食べてみてください。

