

12月の地産地消食材は『白菜』

お坊さんが走り回って忙しいという意味で名付けられた「師走」。もうすぐ皆さんが楽しみにしているクリスマスやお正月が近付いてきました。寒さも日々きつくなってきていますが、風邪を引かないようにしっかりと栄養を取りましょう。

今月の旬の食材は『白菜』です。そこで、和泉で白菜を作っている大門口紋子さんにお話を聞いてきました。

大門口さんのお宅では、約30アールの畑で今の時期は白菜を始め、大根、水かけ菜などを栽培されています。夏にはトマト、ナス、きゅうりなどの夏野菜を作っていて、日光市ブランド情報発信センターなどの直売所で販売しています。



大門口 紋子さん（和泉）

白菜は、8月上旬に種をまき、8月下旬に畑に定植をします。秋の季節ですくすくと大きくなり、12月になってから収穫をします。

長い期間育てているので、葉っぱを食べてしまう虫を取ったり、病気にかかってしまうのを予防したりなど、手がかかりますが、その分おいしい白菜になるのです。

白菜は、寒くなってきて霜が降りると甘みが増す野菜です。そのため、冬が旬な季節となっているんですね。

大門口さんは「野口菜」という野菜も作っています。この野菜は、冷え込みの厳しい日光で作られていて、うねの間に日光のきれいな清水を流すことで育てられます。12月下旬から3月に収穫され、アクがなくて甘く風味豊かな野口菜が出来そうです。

この地域だけで作られている珍しい野菜です。

最後に「私が作ったものを、おいしく皆さんに食べてもらいたいです。」と大門口さんは言いました。栄養満点の野菜を食べて、元気に冬を乗り越えましょう！



野口菜（みずかけ菜）

