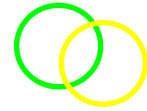


# 12月の地産地消食材は『白菜』



12月になり、今年も残りわずかとなりました。いよいよ本格的な冬がやってきて、登下校のときに冷えた空気が肌に刺さるような季節になってきました。でも、もうすぐみなさんが楽しみにしているクリスマスやお正月がやってきます。楽しい思い出をたくさん作れるように、風邪などひかないように注意しましょう。



今月の地産地消食材は『白菜』です。

白菜は冬が旬の野菜で、生ではシャキシャキ、煮込むとやわらかく、いろいろな料理に合う食材です。

今回は、和泉で白菜を作っている伊原かねさんにお話を聞いてきました。伊原さんのお宅では約2 aの広さの畑で白菜を育てています。



白菜畑に立つ伊原さん



白菜畑の様子

8月のお盆の前頃に種をまき、下旬に畑へと移し替えます。そして10月の下旬から収穫というのが1年の主な作業の流れです。

白菜の葉っぱを虫に食べられてしまうと、穴が開いて見た目が悪くなってしまいます。伊原さんは虫に食べられないように工夫して、見た目も味も良い白菜づくりに取り組んでいます。

大きく実った白菜を収穫するときに、やりがいを感ずるといいます。自分で苦労して育てた白菜が、立派に育ったところを見るとうれしい気分になります。

おすすめの食べ方を聞いたところ、つけもの、けんちん、味噌汁、鍋、中華丼などたくさんの料理をあげてくださいました。これからの季節に白菜が活躍しそうですね！



大きくて立派な白菜

「一生懸命作ったので、残さず食べてほしいですね」と伊原さんは話します。生産者の方の思いに感謝をしながら、おいしくいただきます！