



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。白菜は冬が旬の野菜なので、お鍋などになくはならない食材ですね。

今回は山久保で白菜を作っている吉新静江さんにお話を聞いてきました。

吉新さんは山久保に住むようになってからずっと野菜を作っているそうです。白菜以外にも大根など多くの野菜を作っているらしいです。

白菜は平らな場所でももちろん育てることができますが、少し坂になっている傾斜地で育てると、水がたまりにくくなるため、傷みにくいそうです。また、吉新さんが白菜を育てている場所は、標高が少し高く気温が低いため、とても甘みのある白菜が作れるそうです。



白菜を作る中で大変なことをお聞きすると、無農薬で育てているので、虫の駆除がとても大変とおっしゃっていました。

吉新さんが好きな白菜の食べ方は漬物だそうです。美味しいですね。

最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「野菜はとても体に良いのでたくさん食べてください！」とのことでした。

2021年ももうすぐ終わりです。みなさんどんな1年でしたか？来年も日光の美味しい野菜を食べて元気に頑張りましょう！