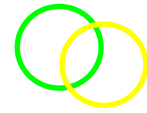


12月の地産地消食材は『白菜』



今月の地産地消食材は「白菜」です。

今回は日光市猪倉で農業を営んでいる池田一夫さんご一家にお話を聞いてきました。

池田さんご一家は、白菜以外にアスパラガスやズッキーニ、キャベツなどの数多くの野菜を育てています。



池田さん一家

池田さんちでは、白菜を種から育てています。品種としては、早く成長して約50日で収穫できるもの、ゆっくりと成長して約90日で収穫できるもの、そして2つの中間の早さで成長して収穫できるもの、の3種類を育てています。

白菜は、外気温が15℃くらいに下がってくると葉がまとまりはじめるそうです。そして、害虫に食べられないように気をつけなければいけません。そこで池田さんは、工夫を凝らしながらきれいでおいしい白菜をつくっています。

白菜には色々な品種がありますが、成長する早さだけでなく、大きさにも違いがあります。その中には、片手で持てるくらいに小さい白菜があります。その名も【わわさい】です。わわさいは、普通の白菜より繊維質が細いため水分や青臭さ、筋っぽさがなく甘みが強いため、生でも食べられるそうです。

ところで、なぜわわさいのように小さな品種があるかわかりますか？

近年は、核家族が多く、人数が少ないため大きな白菜をまるまる1つも食べきれないという家庭が増えています。

そこで、お客様のニーズに応えるため、丁度良く食べきれる大きさである、わわさいを育てているそうです。



【左】：一般的な白菜

【右】：わわさい



みなさんも、栄養満点の野菜を食べて元気に寒い冬を乗り切りましょう！

