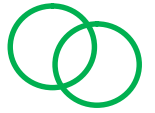


# がつ ちさんちしょうしょくざい 2月の地産地消食材は「にら」



みな 皆様こんにちは。ふゆ 冬らしくとても寒い日が続いていますが、たいちょう 体調は崩していませんか。

さて、こんげつ 今月もちさんちしょうしょくざい 地産地消食材のしょうかい 紹介をしていきます。

こんげつ 今月のちさんちしょうしょくざい 地産地消食材は「にら」です。

こんかい 今回はとよた 豊田地区でちく 栽培を行っているながしま 長島完治さんにお話しをきいてきました。



さいばい 栽培するうえでの「にら」の特ちょう 徴として、  
どしゅうかく 1度しゅうかく 収穫をしてもやく 約25日ちしゅうき 周期でまた同じ株から「にら」ができるそうです。

そのためいちどびょうき 一度病気にかかっても25日  
またあたらしい 新たなげんき 元気な「にら」がしゅうかく 収穫できるのだそうです。すごいですね。

ながしま 長島さんはそんな「にら」をねんかん 年間やく 約4,500キロしゅっか 出荷しているそうです。

「にら」をそだ 育てる上でうえ 辛いことやたいへん 大変なことをお聞きしたところ、しぜん 自然が  
あいて 相手であることとのことでした。げんき 元気にそだ 育てるためにはてきせつ 適切なおんど 温度管理やたいよう 太陽の  
ひかり 光がひつよう 必要になります。てんき 天気がよ よいひ 日があればわるい 悪い日もあるのでそこがむずかしい  
ところなのだそうです。

ながしま 長島さんにおすすめのた 食べ方を聞いたところ、たまご 卵とみそ 味噌汁がおいしいとのことです。

さいご 最後にきゅうしょく 給食をた 食べるみな 皆さんにメッセージをいただきました。

「たんせい 丹精こめてつくり 作りました。「にら」にはかぜ 風邪のよぼう 予防などにやくた 役立つこうか 効果があるのでよ 好き嫌いせずあじ 味わってた 食べてください。」

みな 皆様、じもと 地元のしゅん 旬なやさい 野菜をた 食べてふゆ 寒い冬にま 負けずげんき 元気いっぱいす 過ごしてください！



にらのようす 様子を見るながしま 長島さん