

## 2月の旬の食材は『にら』

日光市内には約50戸の、にら生産農家さんがいます。市内で生産される農産物の第9位の産出額を誇ります。

そこで今回は、岩崎でにらを生産されている金田さんのお宅に伺いました。



金田春枝さん（岩崎）とお孫さん

金田さんのお宅では、家族3名と従業員の方1名の計4名で、作業を行っています。約1haの面積に約30棟のハウスがあり、今の時期は10棟のハウスで栽培しています。

にらは、6月に植え付けをし、1月に1番にらを収穫し、今の時期は2番にらを収穫しています。

金田さんは「家族で経営をしていると、楽しく仕事ができます。」と言います。

しかし、「にらの価格は夏場には安定せず、大変です。」とも言います。価格の動きも考えながら生産しなければいけないので、大変そうですね。

金田さんの作るにらの自慢できることを聞いてみると「甘くておいしいとお客さんに言ってもらえます。」と言います。近くの直売所では常連のお客さんがいるそうです。

金田さんから皆さんへメッセージをいただきました。

「野菜をどんどん食べて病気にならない体になってください。」「にらを食べて風邪を引かない強い子になってください。」

にらは風邪の予防に良いと聞いたことはありませんか？にらに含まれる栄養分が代謝を上げてくれるからだそうです。

ここ日光市は、冬にらの一大産地です。甘くてやわらかいこの時期のにらをどんどん食べて、風邪に負けない強い子になりましょう。

