

2月の地産地消食材は『ニラ』

こよみの上では春になりましたが、寒い日々が続いています。みなさんは元気に過ごしているでしょうか？全国各地でインフルエンザが流行っています。日光市内でも流行ってきました。こんなときは、手洗いうがいをしっかりと、栄養満点の日光産の野菜をたくさん食べて、インフルエンザや風邪に負けない体を作りましょう。

今月の旬の食材は、『ニラ』です。ニラはネギ科ネギ属の野菜で、栃木県の生産量は高知県に次いで全国第2位を誇ります。そこで、塩野室地区嘉多蔵でニラを作っている池田雄一さんにお話を聞いてきました。



池田雄一さん（嘉多蔵）

池田さんはハウス36棟（面積では85a）でニラを作っています。その他にも3haの田んぼで「なすひかり」や「コシヒカリ」も作っています。

左の写真を見てください。くもっていますね。ハウスの中はとても暖かく、午前9時頃でも20℃以上あります。お昼ごろになると、冬の時期でも40℃まで上がるそうです。

今年のニラは、去年の夏が暑かったため株の出来があまり良くないそうです。さらに、冬の気温が低いため成長が遅いそうです。

池田さんの作るニラはほとんど農薬を使いません。また、大量の水をあげているため、やわらかさと甘みが強いニラが出来ます。

ニラ作りで苦労するところを聞いてみました。「楽しんでやっているので、苦労することはありません。ニラの株が成長して、どういうものが出来るのかを見るのが楽しみです。」楽しみながら育てているので、愛情いっぱいのおいしいニラが出来るのでしょうか。

最後に、ニラを食べるみなさんに一言いただきました。「ニラが嫌いな子もいるかもしれないけど、好き嫌いをしないで、他の日光産の野菜やお米をどんどん食べて欲しいです。」

レバニラ炒め、ぎょうざ、卵とじ…どの料理も栄養満点な料理ばかりです。栄養をしっかりとって、寒い冬を乗り越えましょう！！

