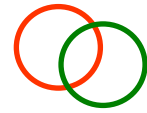


# ちさんちしょうしょくざい 1月の地産地消食材は『野口菜』



新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひします。

冬休みは楽しく過ごせましたか？年越しそばやおせち料理、お雑煮などお正月はいろいろな伝統食を食べる機会がありますね。何事も最初が肝心です！食べ過ぎには注意しましょう！

今年最初の地産地消食材は『野口菜』です。今回は、和泉の加藤昭さん・紀子さんご夫妻にお話をきいてきました。

畑のうねの間に水をかけ流しながら栽培する「水掛菜」と呼ばれる野菜のうち、日光市の野口という地区やその周辺で栽培されるものが「野口菜」と呼ばれています。



野口菜畑の中に立つ加藤紀子さん



野口菜畑に水が入っている様子

野口菜の栽培に欠かせないのがきれいな水。冬は空気よりも水の方が暖かく、野口菜が凍らずに収穫できます。

「青物（野菜）がないときに野口菜は収穫できるから、私がお嫁に来たころは、実家に帰るときにお土産も持っていくこともあったね」と加藤さんは話してくれました。今も昔も貴重な野菜なんですね。

とても仲の良い加藤さんご夫妻。お二人で思いやりをもって野菜を育てています。そんなお二人におすすめの食べ方を聞くと「おひたし、お新香、油炒め、粕汁、いろいろな料理に合いますよ」と教えてくれました。

ますます寒さが厳しくなるなかで、水の中での作業が続きます。農家の方のご苦勞に感謝しながら、おいしくいただきますよ。



収穫した野口菜を洗う加藤さん