



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。皆さんは冬休み楽しく過ごせましたでしょうか。

まだまだ寒い冬は続きますが今月も地産地消食材の紹介をしていきます。

今月の地産地消食材は寒い冬にも負けずに育つ「野口菜」です。

今回は野口地区で栽培を行っている小杉圭市さんにお話しを聞いてきました。



「野口菜」は畑に水を流しながら育てる少し変わった栽培方法が用いられます。

水は天然の湧き水が使われていて、その湧き水は夏でも冬でも水温が12度前後を保っているのだそうです。

そのおかげで冬でも水が凍ることはなく雪が降っても積もりにくくなっています。

「野口菜」の名前の由来は主に野口地区で栽培しているところから来ているそうですが、野口地区の水や土、気候が野口菜を元気に育てるのにぴったりなのだそうです。

おすすめの食べ方を伺ったところ、おひたしや漬物にすると特においしいとのこと。

最後に小杉さんから皆さんにメッセージをいただきました。

「この土地ならではの旬の野菜です。冬に旬を迎える野菜は少ないので味わって食べてください。」

皆さん、地元の旬な野菜を食べて今年も1年元気いっぱい楽しんでください！

