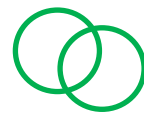


1月の地産地消食材は『野口菜』



新年明けましておめでとうございます。みなさん冬休みは楽しく過ごせましたか？

まだまだ寒い冬は続きますが今年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。

みなさんは『味の箱舟』という言葉を知っていますか？『味の箱舟』

というのは、世界のいろいろな国々の昔からある伝統的な食べ物がないように守ろうというものです。食の世界遺産とも呼ばれています。そんな

『味の箱舟』に栃木県で唯一登録されているのが今回紹介する「野口菜」です。

今回は野口菜を作っている池田さんにお話を聞いてきました。



池田さんは、野口菜を作り始めて5～6年ほど経つそうです。野口菜は冬に育てることから虫が少なく、病気にもあまりかからないため夏野菜などに比べると育てやすいそうです。そんな野口菜を育てる中で大変なことは、収穫した後の土を落とす作業を寒い冬に行わなければならないことだそうです。

池田さんのおススメの食べ方は、おひたしやごま和えだそうです。

最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「日光市にしかない野口菜をしっかりとおいしく食べてください。」とのことでした。

日光の野菜を食べて今年も1年元気に頑張らしましょう！

