



12月の地産地消食材は『白菜』



今年も残りわずかとなりました。冬休みも目前となっていましたが、みなさんは元気に過ごせていますか？それでは今年最後の地産地消食材を紹介します。今月は「白菜」です。「白菜は寒さにあたると甘みが増す」ことを知っていますか？寒さから身を守るために葉っぱに蓄えられたデンプンをブドウ糖へ変化させることで凍らせないようにする働きが白菜の甘みにつながるそうです。

さて、今回は和泉で白菜を作っている手塚雄一さんにお話を聞いてきました。毎年、日光二荒山神社から白菜の種をいただき、8月～9月に植え、11月以降に収穫するそうです。また、収穫時期に行われる日光二荒山神社の「新嘗祭」で、収穫できた白菜の一部を神社に奉納しているとのこと。この一連の流れは手塚さんの周りでは昔からの伝統だそうです。そして、地域の生産者さんと競争心を持ちつつ、協力して楽しく栽培されています。



やりがいを感じる瞬間にについてお聞きすると、「お客様さんに品質が良いことを喜んでもらえた時にやりがいを感じます。品質向上を目指に、夫婦で日々努力しています。」とこやかにおっしゃっていました。手塚さんのように日々向上心をもって野菜を育てられている方々のおかげで、私たちは美味しく食事ができているんですね。



また、手塚さんにおすすめの食べ方を聞いたところ、白菜と豚バラのミルフィーユ鍋が絶品とのことでした。白菜の甘みと旨みが最大限に引き立てられ、寒い冬にもピッタリの一品ですね。

最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「おいしい白菜をたくさん食べて、風邪をひかずに元気で楽しく過ごしてね！」とのことでした。

今年もうすぐ終わりですね。来年も日光のおいしい旬の食材を食べて元気に頑張りましょう！！

【 手塚雄一さん 】