

おでんのざいりょう？



寒くなってくると、体が温まるような料理が食べたくなります。

例えば「おでん」。

みなさんは、「おでん」と言えば、どんな材料が浮かんできますか？

てんぷら、こんにゃく、ちくわ、ゆでたまごなど、いろいろあります。

その中で・・・

なん や さい はな
これは何という野菜の花？



こたえ…

だいこん



これは、おでんの材料として有名な野菜の花なのですが・・・
なんの花か、分かりますか？

答えは・・・「だいこん」の花です！
今月は、ふるさと食材「だいこん」について紹介します。

^み見わたすかぎだい ^{ぼたけ}にん畑



見わたす限り、大根畑。

ここは、伊万里市 東山代町川内野の日南郷という所です。

標高400メートルの場所にあるため、平地とは3度ほど気温が低いので、平地より早く冬野菜がとれ始めます。

7月10日から種まきをはじめ、収穫が途切れないう、10日ずつずらしながら10月20日まで種まきをされたそうです。

畑はとても広いので、機械を使いながら、大根に栄養をたくさん与えられるよう土を耕したり、草を取り除いたり、愛情を込めて大切に育てていらっしゃいます。

60日で大きなだいこんに



60日ほど経つと、このように立派な大根に成長していきます。
標高400メートルの日南郷の大根は、1月になると寒さで凍ってしまうため、1月からの大根畑は次第に平地の海の近くに下りていきます。
海の近くは霜が降りにくいため、畑に向いているそうです。
こうして3月まで、大根が作られています。

ひら しま 平島さんからみなさんへ



よしこ さん みつお さん



生産者の平島三夫（みつお）さんと佳子（よしこ）さんです。
朝6時過ぎから、1日におよそ300本という、軽トラック1台分の大根を、お二人で1本1本手で掘って収穫されています。
掘った大根は「大根洗いマシン」を使って水洗いし、袋詰めして、お昼ごろ青果市場へ出荷しているそうです。
おかげで、10月から、給食センターに日南郷の大根が届き、給食で使うことができます。
平島さんからみなさんへ、「立派なおいしい大根になるよう、愛情込めて作っているので、いろんな料理で味わって食べてください。」というメッセージをいただきました。

【ことわざ】

だいこんどきの

い しゃ
医者いらず



大根についてのことわざの一つに、

「大根どきの 医者いらず」というのがあります。

これは、大根が旬を迎える秋から冬にかけての時期に、栄養満点の大根を収穫して食べることで健康になり、医者にかかる人がいなくなるという意味です。

ひなたごう 日南郷のだいこん



給食では、日南郷の大根をすりおろして「おろし和え」にしたり、細長く切って「酢の物」、いちょう切りは「みそ汁」、コロコロに切って「煮物」と、様々な料理に使っています。

日南郷の大根を食べて、寒い冬も元気に過ごしましょう。