

おでんのざいにょう？



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・・・

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 見わたすかぎりだいにん畠 ばたけ



見わたす限り、大根畠。

ここは、伊万里市 東山代町川内野（かわちの）の日南郷（ひなたごう）という所です。

標高400メートルの場所にあるため、平地より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、収穫が途切れないよう、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。

畠はとても広いので、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日で大きなだいにんに



60日ほどすると、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月からの大根畠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、畠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「大根洗いマシーン」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ています。
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 医者いらず



ところで、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
日南郷のだいにん



給食では、日南郷の大根をすりおろして「おろし和え」に、
細長く切って「酢の物」に、いちょう切りにして「みそ汁」に、
コロコロに切って「煮物」にと、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。