

100年 伝わる いわきの 昔野菜

学校の3階で栽培された「おいしいな」が立派に成長しました。4月8日、とても寒い中でしたが、校長先生がみなさんのために収穫してくださいました。

寒い冬を耐え抜いた
“越冬菜”の「おいしいな」です



みんなで「おいしいな」を食べられたら、嬉しいな。

約1.2kgの「おいしいな」が収穫できました。



「おいしいな」を たべよう！

「おいしいな」って、どんな^{やさい}野菜？

アブラナ科の^{か やさい}野菜で、いわきでは江戸時代中期から栽培されています。当時は^{え どじだいちゅうき}油を絞る目的でしたが、大正の終わりから昭和初期にかけて^{さいばい}葉を食べるようになりまし^{たいしょう お}た。つぼみ・^{しょうわしょき}葉・^{は た}茎を食べることができ、食べた方は口をそろえて「^{なん}何ともいえないおいしい味」と言います。これが「おいしいな」の名前の由来かもしれませんね。



^{あんぜんせい}安全性を確認して、^{かくにん}給食の調理を行いました。

「おいしいな」は、くせがなく、どんな^{りょうり}料理にも合います。給食は、おひたしにしました。焼き魚に添えてあります。よく^{あじ}味わって^た食べましょう。

^{うら}裏には、^{でんとうやさい}いわきの伝統野菜マップがあるよ！