

様々な旬の野菜や果物を育てている大塚果樹園さんの「じゃがいも」を使って、今回は「ジャーマンポテト」を作りました。



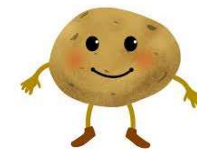
生産者さんは、愛情をいっぱいかけて、おいしい栄養価の高い野菜を育ててくださっています。地域で育てられた野菜などの農産物を、そこで暮らす地元の人たちで消費することを「地産地消」と言います。

同じような意味合いの言葉や取り組みが世界各国にもあり、食文化の豊かなイタリアでは「スローフード」という考えが根付いています。

韓国では「身土不二（しんどふじ）」と言い、「長く暮らしている土地で作られた食べ物を食べることがもっとも身体によい」という考えがあります。

いずれも、地元の食材や伝統的な食文化を大切にすることや、将来に伝えていくというスタイルは地産地消の考えと共通しています。地元の食材や伝統的な食文化を大切にすることや、将来に伝えていくというスタイルは地産地消の考えと共通しています。

春日部で大切に育った作物を、おいしくいただきましょう。







とてもおいしいジャーマンポテトができました。

