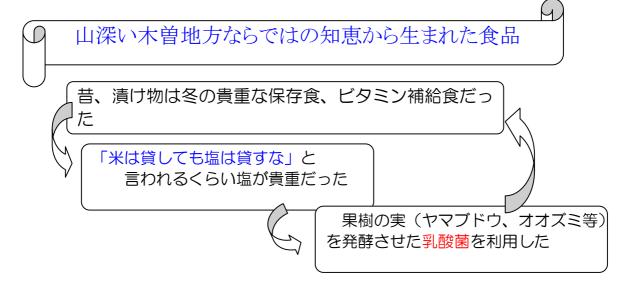


今年最後の「食育」は、 今月の郷土料理は「すんき汁」と「いも汁」の登場です!!

「すんき」は、木曽地方、冬限定の漬物、全国的に有名ですよ!!



すんき漬けは、かぶ菜(すんき菜)を、乳酸菌で醗酵させた漬物なのです。

食べ方は?

基本的には、漬物として各家庭で食べますが、 木曽の行ったときに、ぜひ、「すんきそば」や「すんき汁」を召し上がれ!!



「すんき汁」から想像する「すんき漬」はどんな味か?! さてあなたは、この摩訶不思議な味のといこになるか!?

山形村特産 ながいも畑の風景

夏の長いも畑 つるがぐんぐん伸び、 長芋は土の下で、グングン成長中!	
10 月下旬の長いも畑 色づいた葉が枯れ始める秋から収穫 雪が降るまで 7 割収穫	
	長いも専用機械。 よいしょと引き上げる。 手間のかかる野菜です。
	壮観な姿に、太陽があたって キラキラまぶしい。 折れば、パキンと響く、真っ白な中身!!
長いもはそのままの状態で土の中で冬眠 地熱のおかげで厳冬中でも凍る心配はない。 3月中旬 まもなく雪解けの春 残りの3割を 収穫	

私たちの住む信州の風景を想像できる「長いも」畑。