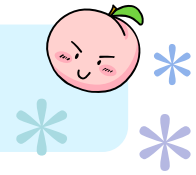


春巻きのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、春巻きのお話です。

春巻きは、中華料理の一つで、豚肉や干切りにしたたけのこ、しいたけなどの野菜をいため、小麦粉で作った皮で包んで、油で揚げて作ります。もともとは、立春の頃、新芽が出た野菜を具として使っていたことから、「春巻き」という名前が付けられたそうです。

ところで、愛知県は、温暖な気候と豊かな水資源があるため、いろいろな野菜が作られています。春先の今は、キャベツやブロッコリー、にんじんなどの野菜がたくさん作られています。地域でとれたものを、地域で食べたり利用することを^{ちさんちしょう}地産地消といい、良いことがたくさんあります。まず、とれたての新鮮な野菜が食べられます。また、輸送距離が短いので、運ぶための燃料が少なく、環境にもやさしくなります。さらに、地域の活性化にもつながります。

今日の春巻きには、愛知県で取れたキャベツとれんこんが使われています。愛知のおいしさたっぷりの春巻きを味わっていただきましょう。