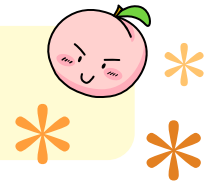


ふきのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日はふきのお話です。

ふきは、しゃきしゃきした歯ざわりと独特な香り、そして少し苦みがあることが特徴の春野菜です。

冬の間、土の中でじっと寒さをしのいでいたふきは、2月から3月に芽を出し、黄緑色の花を咲かせます。この花のつぼみを「ふきのとう」と言い、てんぷらなどにして食べます。そして、ふきはどんどん大きくなり、1メートルほどに成長します。このまっすぐにのびた茎の部分を食べます。また、先に広がった葉はとても大きく、昔の人は、雨がふると、ふきの大きな葉の下で雨宿りをしたり、かさのかわりにしたりしていたそうです。

ふきは数少ない日本原産の野菜のひとつですが、愛知県は知多半島を中心に、ふき作りがさかんで、生産量は日本一です。特に「愛知早生ふき」という種類が有名で、やわらかく、食べやすいのが特徴です。

今日は、「ふきごはん」に使っています。春の香りと味を楽しみましょう。