

〈三郷学の視点⑤〉

三郷学の視点

3. 今を知る(産業・食)

小松菜は三郷の特産品です。小松菜の作付面積は10,261アール(平成20年)で県内でも有数の生産地です。三郷の小松菜は、大消費地を抱える都内の市場に近いことから、新鮮で味がよいと評判です。また、旬はこれからの時期で、冬の代表的な野菜のひとつです。ビタミンAや鉄分、カルシウムが豊富で風邪の予防や貧血などにも効果があるといわれています。

市では地産地消・健康づくり・食育の推進のために「かいちゃん&つぶちゃんこまつなふりかけ」を販売しています。また、市内では、生地に小松菜を練りこんだせ

んべいが製造販売されているほか、小松菜を使った料理(そば、うどん、ラーメン、炒め物、チャーハン、餃子、鮭、パスタ、マリネ、ピザ、お好み焼き、たい焼き)を提供する飲食店も増えています。

みなさんも採れたての小松菜を使った料理を味わいに、ウォーキングを楽しみながら、こだわりの美味しいお店探しはいかがですか。そこには新しい出会いも…。地産地消はグルメ、健康づくり、友だちづくり、コミュニティづくり、そして三郷の産業を知ることにもつながります。



11月7日(日)に、三郷市と社団法人三郷青年会議所が共催した「みさと市民討議会2010」でも小松菜うどんが振る舞われました。