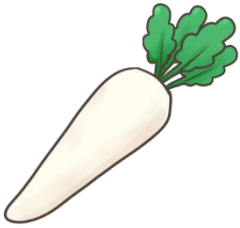


献立ひとくちメモ

6月22日(月)



今日は大根のお話です。

大根の原産地については諸説がありますが、古代エジプトでは紀元前から栽培され、ピラミッド建設の労働報酬のひとつだったそうです。また、日本では貴重な米の代わりに大根を使っていたといわれており、明治時代では現代の倍以上の量を食べていたといえます。また、薬の代わりに大根おろしを利用していたそうです。まさに「食べる万能薬」ですね。

大根の主流を占めているのが「青首大根」です。成長とともに根の上部が地に出てくるので日光を浴び、首部が青くなっています。ほかにも京都の「聖護大根」、鹿児島島の「桜島大根」、愛知県の「守口大根」、石川の「源助大根」、東京の「練馬大根」など様々な種類が存在します。