

# ☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆

## ★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- 牛乳 ○サラダに使っている「きゅうり」  
○鶏五目ごはんに使っている  
「米（環境保全米ひとめぼれ・みやこがねもち）」「鶏肉」  
○みそ汁に使っている「白菜」「えのき」「豆腐」「小松菜」「みそ」  
★「白菜」は高等学園園芸班のみなさんが育てたものです。おいしいですよ！

### 日本の「白菜」は、宮城県で誕生した!?

明治時代に、中国から白菜の種を持ち帰った日本人が、各地で種を植えて育ててみたのですが、うまく育ちませんでした。その原因を探ったところ、かぶなどの他のアブラナ科の野菜と一緒に畑で栽培すると、うまく白菜にならないことがわかりました。

そこで、他の野菜と混じらないように離島で隔離して育ててみることにしました。その場所が宮城県塩竈市の浦戸諸島です。そこで白菜を育てる研究を重ね、見事成功したのが、「松島2号」という白菜です。これが日本の白菜の原型のひとつと言われています。その後、大正の終わり頃から昭和の初めにかけて、「仙台白菜」という名前で、東京や横浜に出荷され、宮城県は白菜の一大産地として全国にその名をとどろかせました。