

超超超 美味しい 😊 本沢地区の **青菜** ぜひ食べてみてくださいね！

青菜グループ

青菜グループが紹介したいのは、アブラナ科で高菜や野沢菜の一種である青菜のことです。青菜で紹介したいことは三つあります。

一つ目は、「青菜」の特徴です。青菜は山形市の^{もとさわ}本沢地区で有名です。青菜は秋野菜🍃です。食べてみてびっくり😲したことは「青菜漬けは、しょっぱさとピリ辛さのバランスがよくて美味しい😊」ということです。それに、シャキ



シャキとした食感も癖になります😊。自分たちも総合の時間に、地域の方々に協力してもらって青菜を育てて、美味しい青菜漬けを作ることができました。

二つ目は、本沢の青菜漬けが買える場所についてです。

青菜が買える場所は「エコープもとさわ」です。11月中旬頃から1月いっぱいぐらいの限定販売です。青菜漬けやおみ漬けは1年に約11万2000袋も売れるそうです。そんなにたくさん売れるなんて驚き😲ました！エコープには、旬の時期は1日に200～300人👨👩👧👦が買いに来ていたくさん来ているなんてとても誇らしいと思いました！イことができるので、ぜひ食べてみてくださいね。



三つ目は、青菜の食べ方です。青菜のレシピは、意外とたくさんあります。調べてみたら、こんなにも青菜のレシピがあるなんて初めて知りました🤩！実は青菜の原産地は中国です。なので、中国でも人気なのだそうです。中国でも人気なほど青菜が美味しい😋なんて青菜はやっぱりすごい



なと思いました！調理法はレンジで温める、揚げる、炒める、焼く、茹でるなどがあります。漬け物だけでなく、いろいろな食べ方を試してみてくださいね。

このように、**青菜**にはいいところがたくさんあります。ぜひみなさんも美味しい**青菜**を食べてみてくださいね。