

3月14日（木）

きょうは、“ぼうふうごはん”に使われている「ぼうふう」についてのお話をします。

「ぼうふう」は本来、^{ほんらい} 浜^{はま}ぼうふうと呼ばれ、^{ぜんこく} 全国の^{うみ} 海に^{めん} 面した^{すなち} 砂地に生えるセリという^{やさい} 野菜の^{なかま} 仲間で、^{からだ} 体に^よ 良い^{はたら} 働きをする^{えいよう} 栄養がたっぷりあります。^は 葉は^{みどりいろ} 緑色、^{じく} 軸は^{むらさきいろ} 紫色で、^{じく} 軸の部分^{ぶぶん} を^{たて} 縦に^さ 割いて^{みず} 水につけると^{うず} 渦を^ま 巻いたように^{まる} クルンと^{さしみ} 丸まり、^そ 刺身の^{もの} 添え物として^{つか} 使われています。

^{かんとうちほう} 関東地方では^{いばらきけん} 茨城県と^{さいたまけん} 埼玉県の^{けん} 2つの^{おお} 県で^{つく} 多く作られています。
^{さいたまけん} 埼玉県では、^{えどじだい} 江戸時代から^{かわぐちしかみねちく} 川口市神根地区の^{きぞろ} 木曾呂で^{せいさん} 生産されていて、^{かわぐちし} 川口市の^{とくさんひん} 特産品になっています。

「ぼうふう」ってどんな野菜だろう？と思った人は、^{じむしつ} 事務室の前に^{じつぶつ} 実物があるので、^{じつぶつ} 昼休みにぜひ見に来てください。