

2月24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、<sup>ほんらい</sup> 浜<sup>はま</sup>ぼうふうと呼ばれ、<sup>ぜんこく</sup> 全国の<sup>うみ</sup> 海に<sup>めん</sup> 面した<sup>すなち</sup> 砂地に生えるセリという<sup>やさい</sup> 野菜の<sup>なかま</sup> 仲間で、<sup>からだ</sup> 体に<sup>よ</sup> 良い<sup>はたら</sup> 働きをする<sup>えいよう</sup> 栄養がたっぷりあります。<sup>は</sup> 葉は<sup>みどりいろ</sup> 緑色、<sup>じく</sup> 軸は<sup>むらさきいろ</sup> 紫色で、<sup>じく</sup> 軸の部分<sup>たて</sup> を<sup>さ</sup> 縦に割いて<sup>みず</sup> 水につけると<sup>うず</sup> 渦を<sup>ま</sup> 巻いたように<sup>まる</sup> クルンと<sup>さしみ</sup> 丸まり、<sup>そ</sup> 刺身の<sup>もの</sup> 添え物として使われています。

<sup>かんとうちほう</sup> 関東地方では<sup>いばらきけん</sup> 茨城県と<sup>さいたまけん</sup> 埼玉県の<sup>けん</sup> 2つの<sup>おお</sup> 県で<sup>つく</sup> 多く作られています。  
<sup>さいたまけん</sup> 埼玉県では、<sup>えどじだい</sup> 江戸時代から<sup>かわぐちしかみねちく</sup> 川口市神根地区の<sup>きぞろ</sup> 木曾呂で<sup>せいさん</sup> 生産されていて、<sup>かわぐちし</sup> 川口市の<sup>とくさんひん</sup> 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、<sup>じむしつ</sup> 事務室の前に<sup>じつぶつ</sup> 実物があるので、<sup>じつぶつ</sup> 昼休みぜひ見に来てください。