



作: S野A太郎

今年(2022年)の冬至は、12月22日(木)。日照時間が短く、夜が最も長くなる日です。

南瓜は、常温でも保存が利く食材です。デンプン、ビタミン、ミネラル、カルシウム、食物繊維などがバランスよく含まれており、昔から「風邪を予防する食材」として、冬至に食べる風習が定着しました。

追熟によって味わいがよくなるこの頃に「冬至南瓜」として食べるようになったのは、昔の人の知恵でしょうか。

月形名産の南瓜「北のこころ」「虹口マン」は、生産者が心をこめて育てたホクホクの逸品で、全国に出荷されています。お近くのスーパーなどでお見かけの際には、是非一度お試しください。

かぶらないで、美味しく食べることをおすすめします。