

冬の鍋に欠かせない「白ネギ」

詳しくは、農林水産課（0538-37-4813）へ

煮込んでも焼いてもよし！

磐田市は、天竜川左岸の肥沃な土壌と豊富な水資源に恵まれ、明治時代から白ネギの生産が活発に行われており、県内最大級の生産地となっています。

秋冬ネギが出荷のピークを迎える11月下旬～3月、静岡県は他の地域と比べて雪が滅多に降らないため、雪の中から掘り起こす必要がなく、安定して出荷することができます。

冬の寒さで甘味を増す白ネギは、鍋物、煮込み料理やグラタン、スープなど多彩な料理に使われます。特に、加熱するとその甘さとトロっとした食感が一層引き立ち食材の旨味を引き立ててくれます。

これからの寒い時期に食卓に欠かせない「白ネギ」を、ぜひ取材していただければと思います。



秋を彩る「紅葉」

詳しくは、広報広聴・CP課（0538-37-4832）へ

赤や黄色に色づく木々

11月に入り気温がグッと下がり、朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。周りを見渡すと、青々としていた葉も季節の移り変わりとともに、赤や黄色に色付き始め、秋の訪れを感じさせます。

自然豊かな市内には、秋の風物詩である「紅葉」の見どころスポットがたくさんあります。

例えば市内中心部にある「かぶと塚公園」には、イチヨウやモミジなど多くの樹木が植わっています。この時期になると、園内は赤と黄色のコントラストが美しい空間に様変わりします。また、落ちた葉が地面に敷き詰められると、色鮮やかな秋色の絨毯を連想させます。

また市内北部にある「獅子ヶ鼻公園」の散策道入り口には、約100本余りの紅葉を楽しむことができます。

「スポーツの秋」にちなんで、体を動かしながら秋の風景を楽しんでみませんか。

