



南魚沼の春の青菜と言えば大崎地域で作られる「大崎菜」が有名ですが、大月集落では「大月菜」という青菜が盛んに作られています。

聞くとところによると、昔々、大月集落の人たちが大崎菜の種を譲り受け、自分たちの地域に合うように毎年毎年改良を重ねながら育ててきたようです。

「大崎菜」の栽培が盛んな大崎地域では、山の伏流水が盛んなため、雪深い南魚沼でもビニールハウスを建て、流れる水で融雪しながら作るのが一般的です。一方、「大月菜」の栽培が盛んな大月地域では水源を確保するのが難しいため、秋に種まきをした後に一度雪の下に寝かせます。

大月地域は魚野川の東側に面していて夕日（西日）が当たり、融雪が早いため3月に入ると除雪をして小さいトンネルハウスを建てて作ります。

この、一回雪の下に寝かせるということで甘味が増すのです。

では、その栽培の様子を見てみましょう。

まず、9月のお月見の頃に種まきをします。

1か月でかなり成長。

降雪前の11月くらいにはすっかり大きくなっています。

それから雪が降り、雪の下にすっぽり埋まって寝かせられます。

越冬ですね (\*^\_^\*)

雪が落ち着いた3月頃になると、葉っぱを傷つけないように除雪します。

そして、トンネルハウスを作り、保温させてあげます。

一度雪の下になってへな一となった葉っぱが復活していくのは生命の力強さを感じます。

そして、3月の中旬くらいになると収穫の時期を迎えます。

さっとゆでてお浸しにすれば一品出来上がり！

毎年、3月中旬が出荷のピークになります！

市内の各直売所等で購入できると思うので皆さんぜひご賞味ください！