

寒さに耐えて甘くなる キラキラ輝く東通村の冬野菜 寒締めホウレンソウ「寒立菜」デビュー！



「寒立菜」を収穫する菊池さん

収穫した「寒立菜」の
糖度を測定する菊池さん（写真右）

村では、地域性を活かした野菜の栽培やブランド化を目指し、平成26年度から、冬季のビニールハウスの有効活用、特産野菜の開発・栽培に取り組んでいます。

この取り組みから誕生した寒締めホウレンソウ「寒立菜」が、平成29年12月29日（金）に初出荷され、下北地方のスープーマーケットに並びました。

寒締めホウレンソウとは、ホウレンソウが寒さで糖度を増す特徴を利用して栽培したもので、村の農家でも試験栽培が続けられました。

そして、平成29年12月26日（火）に目名向野の栽培農家、菊池憲一さんのビニールハウスで実施された「寒立菜」

の糖度測定の結果、村が定めた出荷基準を達成し念願のデビューとなりました。

菊池さんのビニールハウスでは、10月にホウレンソウの種をまき、ある程度成長させた後、ビニールハウスの入り口を開け放ち、外気や風雪にホウレンソウを晒しながら栽培しています。

こうして収穫された「寒立菜」の糖度は、その日10・2度となり、出荷基準の7度を大きく上回る程の出来栄えとなりました。

甘くてえぐみもなく、おひたしでもしゃぶしゃぶでも美味しく食べることができます。この「寒立菜」の味を、是非皆さんもお楽しみください。

12月17日（日）、東京都八王子市の中央大学多摩キャンパスで、全国小中学生740名が集まり「キャッチボールクラシック2017全国大会」が行われ、東通イースターズ（東通小学校野球部6年生）は、青森県代表として参加しました。

キャッチボールクラシック

は、1チーム9名が5名と4名に別れ、7メートル離れてキャッチボールを2分間行い、その回数と正確さを競う競技です。

大会は、全国の予選を勝ち抜いた小学生40チームを4ブロックに分けて予選を行い、各ブロ

ック上位4チームが2回戦へ進出し、2回戦を勝ち抜いた4チームが準決勝へと進むことができます。一方、敗者復活戦によって、負けたチームも準決勝へと進むチャンスがあります。

東通イースターズは、1回戦では硬さが見られ回数が伸びず敗退しましたが、20チームで争う敗者復活戦へ回り、ここで初戦の失敗を繰り返さないようにと奮闘し、決勝進出チ



キャッチボールクラシック全国大会で健闘した東通イースターズのメンバー

ームの記録を上回る108回で見事敗者復活戦1回戦の1位通過を決めましたが、敗者復活戦2回戦で惜しくも敗退し、準決勝に駒を進めることができませんでした。

参加した子どもたちは、悔しさは残ったものの全国大会で堂々と戦うことができたことを、とても楽しかったと話しており「自分たちはやれる」という自信をつけたようです。ここでの経験をこれから先のステージでも発揮してくれることを期待します。ご苦労様でした。