



食育だより

大東学校給食センター
加茂学校給食センター
中央学校給食センター

雲南市地産地消月間
2022年 6月



豊かな自然に囲まれた雲南市では、四季折々の野菜や果物、お肉や豆腐などの加工品が作られています。新鮮でおいしく、安全な地場産物を、6月は特にたくさん取り入れています。今回は、「美味しまね認証」を取得しているお茶と、こんにゃく・油揚げ・豆腐を作っておられる方々について紹介します。



藤原茶問屋 (大東町)
藤原 馨さん

1. 藤原茶問屋 藤原 馨さんにインタビュー！！

市内の給食センターでは、毎年5月の新茶時期に、藤原茶問屋さんの新茶を給食に使わせていただいています。5月の連休前後は、茶摘みの真っただ中。その後、工場で丁寧に加工されます。お茶が出来上がる工程を教えてくださいたくために、インタビューへ行ってきました。



Q1 つくっておられるお茶はどのようなものですか？

大東町にある茶畑で、有機栽培のお茶を作っています。収穫後、機械を使ってお茶を加工しますが、茶葉が勾玉のように丸くなるのが特徴です。手もみのお茶に近くなります。

令和元年には、雲南市で第1号となる「美味しまね認証ゴールド」を取得しました。

「美味しまね認証 ゴールド」って何？

「美味しまね認証」は、食べ物の安全や環境や働く人を守るために、必要な決まりを守り、生産されていることを県が認めたしるしです。

「美味しまね認証」の中でも、さらに厳しい決まりを守ってつくられたもののみが、「美味しまね認証ゴールド」として認められています。



島根県観光キャラクター「しまねっこ」 島根連評証第1830号

Q2 お茶づくりで大変なことは何ですか？

昔と比べ、今は色々な飲み物があります。急須を使ってお茶を入れることも減ってきているけれど、250年の歴史がある大東のお茶を、残していかないといけません。これからどう残していくかが難しいです。昔ながらのものを大切にしながら、もっと勉強し、新しいことにも取り組んでいく必要があります。

Q3 お茶づくりでうれしいのはどんな時ですか？

お客さんに喜んでもらった時です。商品ひとつとっても、色々な過程を経ていますし、簡単にできるものではありません。地域のこと、お茶のこと、色々なことを感じて、全部含めて1つの商品になっているんです。

茶葉を乾燥させる機械です。熱風を送り、回転させながら乾かしていきます。→

Q4 子どもたちにメッセージをお願いします。

お茶には、歯や口の健康を守ったり、消化を助ける力があります。毎日地元のお茶を飲むことで、健康でいてほしいです。



2. 山光園のみなさんにインタビュー！！

掛合町の山光園さんでは、つきこんにゃくや、豆腐、油揚げを作っておられます。今回は、おいしいこんにゃくや豆腐、油揚げ作りの秘密についてインタビューしました。

Q1. どんなことに気がついたり、考えたりしてこんにゃくや、豆腐、油揚げを作っていますか？

昔ながらの作り方で、手作りしています。そのため、その日の気温や湿度、天気によって、水やにがり（豆腐を固めるもの）などを調整し、こんにゃくや豆腐の状態を見極めながら作っています。



Q2. こんにゃく、豆腐、油揚げを作るときに、楽しいことはどんなことですか？

思うような、きれいでおいしいものができた時です。



山光園のみなさん（掛合町）



※撮影のためにマスクを外してもらいました。

Q3. 子どもたちにメッセージをお願いします。

こんにゃく芋や大豆のおいしさが味わえるような、こんにゃくや、豆腐、油揚げを、心を込めて作っています。

掛合の豊かな自然の中でしか味わえない食べ物なので、味わって食べてもらいたいです。



作ってみませんか？
～給食で人気のメニュー～

こんにゃくサラダ

＜材料＞ 4人分

- ・つきこんにゃく・・・60gくらい
- ・キャベツ・・・80～100g（葉2～3枚）
- ・きゅうり・・・60g（約1本）
- ・にんじん・・・20g（1/4本）
- ・ツナ缶・・・1缶

調味料

- ◇濃口醤油・・・小さじ2
- ◇酢・・・小さじ2
- ◇砂糖・・・小さじ1/2
- ◇ごま油・・・小さじ1

＜作り方＞

- ① キャベツときゅうりは食べやすい大きさに切る。（千切りや輪切りなど）塩もみをして、少し置いてから水気を切る。
- ② こんにゃくは、3cmくらいの長さに切り、ゆでる。人参は3cmくらいの短冊切りにし、ゆでる。
- ③ ①と②の材料、ツナ缶、調味料をよく混ぜ合わせる。

こんにゃくのモチモチした食感で、野菜がおいしく食べられるサラダです。

