

じぼさんぶつ 地場産物だより ~にんにく~

メイドイン みやこ プロジェクト

2017年10月 NO.2 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。

ひとかけひとかけが大きく、立派です。



げんき みなもと 元気の源、にんにくパワー

肉の臭み消しや香辛料のひとつとして使われる「にんにく」。にんにくに含まれるアリシンは、ビタミンB₁と一緒にとると疲労回復の効果があります。

今回は、給食用の「にんにく」を届けていただいている生産者の綾塚さんにお話をうかがってきました。

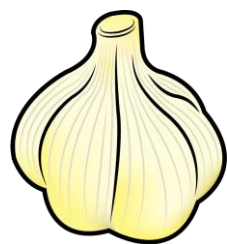


せいさんしゃ かつやまくろ だ
生産者： 勝山黒田 の
あやつか こういち
綾塚 浩一さん

あやつか しょうがくせい ちゅうがくせい
綾塚さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

とってもおいしいにんにくを味
わって食べてください！

あやつか
綾塚さんおすすめのにんにくの食べ方は、にんにくを皮ごと揚げて食べることだそうです。芋のようにほくほくとした食感になるそうです。



6000個くらいのにんにくを植えているそうです。その中でもきれいにできるにんにくは、1/3くらいだそうです。

昨年さくねんの10月に植えて、6月に収穫しゅうかくして乾燥かんそうさせたものを給食きゅうしょくに収めてくださっています。冬ふゆの間に雪あいたが降らないと強いにんにくができません。

一番大変いちばんたいへんなことは、にんにくを乾燥かんそうさせること。収穫しゅうかくしたにんにくは湿気しっけが大敵たいてき。一気に乾燥かんそうさせることで、白いきれいなにんにくになるそうです。乾燥かんそうさせるのに1週間しゅうかんほどかかるそうです。乾燥かんそうさせた後あとも冷蔵庫れいぞうこに入れたり出したりと湿気しっけに注意ちゅういを払っているそうです。

あやつか
綾塚さんのこだわりは、にんにくを「消毒しょうどくしていない」ことだそうです。

しゅうかく
収穫したあとは、全部ぜんぶで30ケースくらいあったそうです。



ひとつひとつが真っ白しろなにんにく。とてもきれいに並べてあります。