

# しょっかんくん ニュース 特別刊(第7刊)

薬科学校給食センター



わくわく給食の副菜に使う食材について、生産者さんのところに、ほか取材に行ったよ。食材の特徴や生産のこだわりについて教えてもらったよ！



1月のわくわく給食では、静岡市内の農産物の生産者さん達と一緒に考えた「赤かぶの甘酢漬け」と「駿河汁」を提供します。  
「赤かぶの甘酢漬け」の“赤かぶ・菜の花”、「駿河汁」の“青大豆みそ・大根・白菜・小松菜”は静岡市葵区で作られたものです。

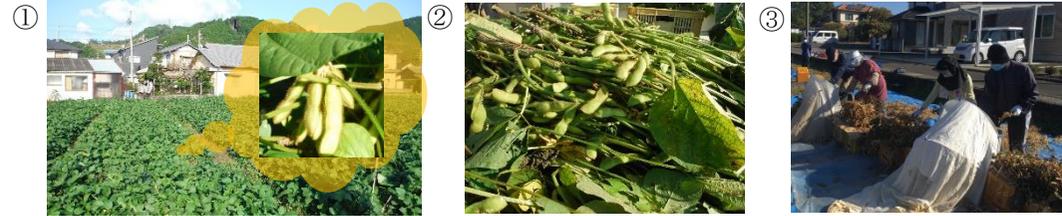
## 静岡市では美和地区でしか作られていない青大豆



「青いけど大豆です」

普通の大豆は成熟すると青色から黄色に変わります。しかし、この青大豆は成熟しても黄色くならず青色のままです。  
青大豆は生産量が少なく、静岡市では、美和地区でしか作られていない貴重なものです。

## 青大豆ができるまで



① 7月に青大豆の苗を植える。葵区羽鳥にある「洞慶院(とうけいいん)」のお祭りの頃(7月20日頃)に植えるときよく育つと言われている。

② 10月中旬に収穫した後、乾燥させて大豆にする。

③ 11月に乾燥したさやから豆をとりだし、脱穀をする。

## “大豆”が“みそ”になるまで

～ひとつひとつの工程を「まめたく」することが美味しさの秘密～



① 1日水に漬けた大豆を、指でつぶせる位にふくらやわらかく茹でる。

② 茹でた大豆をすり潰す。すり潰した大豆に塩と米麴を加えて混ぜる。

③ 米麴(こめこうじ)ってなんだろう? お米にコウジカビを繁殖(はんしょく)させたもの。コウジカビの力で発酵(はっこう)して大豆がみそになります。米麴はみその「甘さ」の素になるものです。米麴も手作りしています。



④ 約9カ月熟成させる。

どうして9カ月も熟成(じゅくせい)させるの? できたばかりのみそは肌色をしています。時間が経つと色が茶色に濃くなって甘さがでます。美味しくするためには待つことも大切です。お米によく合う青大豆みそで、たくさんお米を食べてくださいね。

静岡市の農作物を使ったメニューを、農作物の生産者さん達と一緒に考えました!

＜赤かぶの甘酢漬け＞  
赤(赤かぶ)と緑(菜の花)がきれいな甘酢漬けです。ごはん混ぜたり、のせたりする食べ方をおすすめと教えてもらいました。ごはんに合わせて甘めの味付けになっています。おすすめの食べ方で味わってみましょう。

＜駿河汁＞  
静岡市の食材をたくさん使った具だくさんの汁です。具の大根と白菜も、静岡市で作られたものを使います。黒はんぺんを入れると、だしが出ておいしいと教えていただきました。いつもと違うみその味と静岡市の食材を味わいましょう。