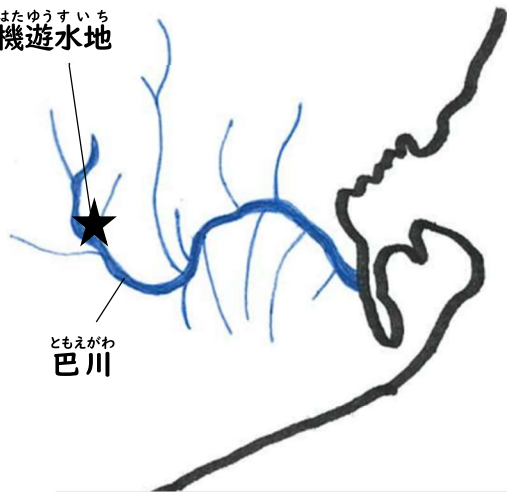


わくわく きゅうしょくニュース

特徴的な自然の中での新たなチャレンジ

あさはたゆうすいち
麻機遊水地

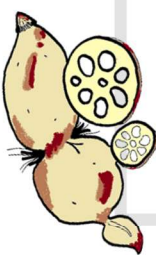


あさはた麻機のれんこん

今回、給食で使った麻機のれんこんは、葵区にある麻機遊水地の近くで作られています。この麻機のれんこん、実は少し変わった方法で作られています。ふつうれんこんは、泥の畑で作られることが多いのですが、麻機のれんこんは、下の写真のように青いコンテナ容器を使います。



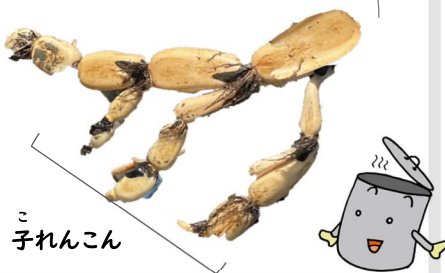
あさはたゆうすいち
麻機遊水地や
あさはた
麻機のれんこん
のこと、くわしくは
こちら⇒



れんこんは、右のイラストのように、土の中で横向きに育ちます。漢字で「蓮根」と書くため、「根」とまちがえられやすいですが、実は「茎」です。一番大きいメインの茎を「親れんこん」と言い、わきから生えている小さなものを「子れんこん」と言います。

土の中のれんこん

おや
親れんこん



いはら せんちゃ 庵原の煎茶

しみずく ちゃ
清水区 お茶マップ



まるやかで香り高い 昔ながらの浅蒸し茶

今回、給食で使ったお茶は、清水の庵原地区で作られました。非常に長い歴史を持つ地区で、なんと縄文前期の住居跡が庵原で発掘されています。古墳時代には、地方の中心地としてのかかなり大きな集落がありました。歴史が好き人は、ぜひ調べてみてください！

ちがいを知ろう!

あなたはどのお茶が好み?

お茶は蒸気で蒸すことで、うまみを引き出します。蒸す時間によって、味や香り、水色が変わります。自分の好きなお茶を探してみるのもおもしろいですね!

蒸し工程	浅蒸し	中蒸し(普通蒸し)	深蒸し	特蒸し
蒸し時間	約20~30秒	約20~30秒	約40~60秒	約90~120秒
味	すっきりしゅめ	←	→	コクがありまろやか
香り	強い	←	→	弱い
水色	すんだあわい緑色	←	→	濃い緑色



静岡市の旬の
食材をズラッと
紹介している
サイトはココ!

