

わくわく きゅうしょく ニュース



「わくわく給食」は、静岡自慢のブランド食材を使った給食です。
この取り組みには、小中学校のみなさんの給食時間がより楽しくなり、
もっと静岡のことを知って好きになってもらいたいという願いが込められています。
最終回の今回は、麻機のれんこんと庵原の煎茶を使った給食です。



麻機のれんこんハンバーグ

捨てる部分が少なくなるようにさいの目切りに加工したれんこんを、ハンバーグに練りこみました。



庵原の煎茶アーモンドケーキ

お茶の緑がきれいで、食べてもおいしいデザートです。お茶の香りを楽しんでください。



特徴的な自然の中での新たなチャレンジ

麻機のれんこん

Where is 『麻機のれんこん』 made ? (『麻機のれんこん』はどこで作られていますか?)

先に答えを言うと、麻機のれんこんは「麻機遊水地」の近くで作られています。ここで麻機遊水地の話をする前に。

静岡市内を流れる「巴川」を知っていますか？あの有名な漫画「ちびまるこちゃん」にも度々登場する川です。実はその巴川は、麻機地区に源を発しています。麻機から清水港に向かって、低い土地をゆったりと流れる巴川。その特徴から、生活に使いやすい川である一方で、過去に何度も洪水被害を起こしてきました。その対策の一つとして作られたのが、麻機遊水地です。大雨のときに下流に流れる水をへらすために、一時的に巴川の水をためるのが遊水地。この遊水地の整備が始められると、それまで土の中に眠っていた植物がよみがえり、水鳥や昆虫、とくにトンボ類が多く見られるようになりました。生きものが好きな人にはおすすめの場所です。

参考文献:わたしたちの巴川 静岡市役所建設局土木部河川課



麻機遊水地の植物や生物のこと
くわしくは [★コチラ★](#)

れんこんの収穫を見学させてもらえると聞き、9月に麻機に行ってきました！



かなすみ『金澄』
って言う品種
なんだって！



1つの容器で15~20kg収穫できます。

今回給食で使用している「麻機のれんこん」は、普通のれんこんとは違った栽培方法をしています。一般的なれんこんは、泥の畑で栽培されています。しかしこのれんこんの栽培では、写真のように、青いコンテナ容器が使われています。



ずらっと約180コンテナ！

収穫開始

① 葉や茎を切り落とす



② 元々入っていた水を抜いて、ホースの水流で容器内の泥を流し出す

③ 容器内のれんこんを洗って切り分ける



収穫できました!



輪切りの方が「れんこんらしさ」が出るけど...

さいの目切りの方がムダがない!



この日は今年の9月1日。少し日が傾きかけた時間でしたが、それでも暑い!生産者さんたちは、たくさん汗をかきながら一生懸命収穫をしてくれていました。そんな生産者さんたちのがんばりを、出来るだけムダにしないように、今回のわくわく給食では、れんこんをさいの目切りにして使いました。

おまけ★

細すぎて捨てられてしまうれんこん。

Let's cooking★



細くたって、切ったらちゃんとれんこん!



素揚げをしてれんこんチップスに★



ほんのり甘さがある、最高!!!

庵原の煎茶

まろやかで香り高い 昔ながらの浅蒸し茶※

Where is 庵原??

清水区お茶の産地マップ



庵原地区には、東名高速道路の清水インターチェンジや新東名高速道路の清水いはらインターチェンジがあり、清水区の交通の要となっています。

また非常に長い歴史を持つ地区でもあり、庵原の「大乘寺遺跡」では、県内で最も古い縄文前期の住居跡が発掘されています。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、県指定史跡の「三池平古墳」があります。

清水のお茶の歴史にせまる!

清水でお茶が本格的に栽培されるようになったのは明治時代初期のこと。そのきっかけとなった人物が、旧庵原郡杉山村の名主・片平信明でした。

当時の杉山村はとても貧しい状況でしたが、信明が村の若者たちの勉学に力を入れ、同時にお茶の栽培を広めたことで、村人の生活は安定しました。このお茶の栽培は、庵原のみならず、両河内・小島・日本平にも広がり、現在の姿になりました。

参考文献：お茶のまち静岡市 農業政策課

What is 浅蒸し茶??

茶葉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。

浅蒸し茶は、蒸し時間が20~30秒程度と短いお茶です。すっきりとした渋みのある味、強い香り、澄んだ淡い緑色が特徴です。