

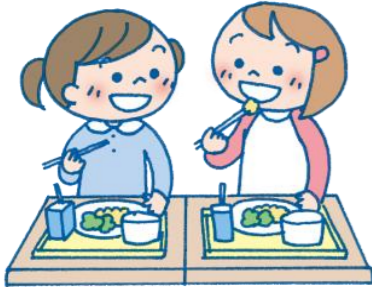
毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年5月17日(金)

「食育の日」の地場産物紹介

★今月の食育の日は、安芸高田市の地場産物の一つ「グリーンアスパラガス」について紹介します。

安芸高田市給食センター



【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・いわしの蒲焼き
- ・ゆでアスパラガス
- ・若竹汁

グリーンアスパラガス

今日はなんと150kgのアスパラガスを使いました！↓



クイズ

Q1. アスパラガスの収穫は何時から行っているでしょう？

- ①午前6時 ②午前8時 ③午前10時

Q2. アスパラガスは一日に何センチのびるでしょう？

- ①1センチ ②5センチ ③10センチ

Q3. 小原さんが一番おいしいと感じるアスパラガスの

食べ方は、次のうちどれでしょう？

- ①ゆでて、マヨネーズをつける。
②ゆでて、塩を少しつける。
③炒めてオイスターソースで味をつける。

こたえ

A1. ① 収穫は毎朝6時ごろから約1時間かけて行います。

夕方と同じように収穫をし、続いて選別作業も行います。収穫時期の4月～10月は休みなく作業が続くそうです。秋には畑の手入れをします。この手入れによって、おいしいアスパラガスがとれるそうです。

A2. ③ アスパラガスは一日に約10センチのびます。

だから毎日朝と夕方2回の作業が必要なんですね。

A3. ② とれたてのアスパラガスはとっても甘いので、塩を少しつけるだけでもおいしいそうです。他に、細いものはごまあえ、太いものはチーズ焼きや天ぷらもおすすめだそうです。

旬の甘みを感じながら 味わって食べてみてください！

安芸高田市内では、現在約60軒の販売農家の方がアスパラガス作りをされています。今回は甲田町でアスパラガス栽培を始められて7年目の小原国男さんの畑を取材してきました。

アスパラガスは傷ついたところから曲がってしまったり、時期によっては虫に食べられてしまったりするそうです。消毒をできるだけ少なくして、まるで子どもを育てるように心をこめて育ててくださっていました。

新鮮でおいしいアスパラガスを子どもたちにも食べてもらいたい……。

旬が旬だよ！

収穫後の拭き取り・選別も重要な作業です。↓



(収穫作業をされる小原さん)密集しているところは特に丁寧に切っていきます。↑