

鳥取県

学校給食会だより



6月号 (No.176)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

平成28年6月27日 文責：佐竹香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

平成28年度第1回理事会及び定時評議員会の開催

去る6月1日(水)、20日(月)に本会会議室にて平成28年度第1回理事会及び定時評議員会を開催しました。この度は、平成27年度の事業報告並びに収支決算書について慎重審議をしていただき、全議案についてご承認いただきました。また、この度の定時評議員会終結をもって評議員が改選となりました。新評議員の方々をご紹介します。

評議員	本務等
油野利博	公益財団法人鳥取県体育協会会長
石破佳子	学識経験者
木下俊児	鳥取市立用瀬小学校校長
高橋 進	学識経験者
中嶋 聖	鳥取市立北中学校校長
福井伸一郎	倉吉市教育委員会教育長
吉田英人	八頭町長
萬かおり	鳥取県教育委員会事務局体育保健課
田中真一郎	公益財団法人鳥取市学校給食会前理事長

鳥取市(有)とうふ工房雨滝の視察

鳥取市国府町にある雨滝の湧き水は、因伯の名水に指定されています。この「雨滝の水」を山の奥からパイプを延々と引き、天然の湧き水だけを使用して作られるのが「雨滝豆腐」です。この度、鳥取市教育委員会、鳥取市の各学校給食センター所長・学校栄養職員の方々と(有)とうふ工房雨滝を視察させていただきました。

雨滝の湧き水・鳥取県産の大豆を使用し、昔ながらの製法(生絞り製法)で作られた豆乳を加熱して作られたものが「鳥取県産雨滝ゆば」です。大豆本来の風味を最大限に引き出す昔ながらの製法にこだわった商品です。7月には鳥取市全地域で使用が予定されています。



【カット湯葉】
規格：1kg

食中毒を防ごう

梅雨入りし、これから夏にかけて蒸し暑い日が続く、体調を崩しやすくなるので、しっかり手洗いをして衛生に気をつけましょう。また、規則正しい食生活をして元気な体をつくっておきましょう。

ジメジメとした梅雨時期に気をつけておきたいのが食中毒です。食中毒予防の三原則は、「菌をつけない・ふやさない・やっつける」です！食中毒は食べ物の味、においなど外見的变化ではわからない場合も多いので、日頃から予防に努めましょう。



鳥取市福部町らっきょう栽培現地視察

鳥取県の特産品「らっきょう」は、砂丘地や荒廃地などのやせた土地でも育つという特徴を持っており、鳥取県内では、東部・中部の砂丘地で多く栽培されています。

福部の「砂丘らっきょう」は江戸時代末期の参勤交代のつけ人が「らっきょう」を持ち帰り栽培したことがきっかけと言われており、平成26年には販売開始から100年を迎えています。

現在福部では約120haのらっきょう畑を約80戸の生産農家が栽培し、一戸当たりの栽培面積は約1.5haと日本一の経営規模を誇る産地へと成長しております。



また、2016年3月10日には、農林水産省「地理的表示(GI)保護制度」において、鳥取いなば農業協同組合の「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」が新たに登録されています。

地理的表示保護制度は、2014年6月に公布された「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律(GI法)」に基づき、特別の生産方法や気候・風土など生産地の特性で高い品質・評価を獲得した商品の名称を知的財産として保護する制度で、登録されれば国の認定マークである「GIマーク」を表示できる(現在11品目が登録されている)

この度、鳥取市福部町にあるJA鳥取いなば福部支店によるらっきょう出荷作業を視察させていただきました。掘り起こしたらっきょうは、葉を切り取り1cm程度根を残した「根付きらっきょう」と、葉・根は全て切り取り薄皮も取り除いて塩水と酢水で洗った「洗いらっきょう」の二通りで出荷されます。収穫された砂丘らっきょうは、薄皮の剥離と砂を除去し、塩漬け・酢漬け等の加工品製造工程を経て、県内の学校給食でも様々な献立に利用されています。また、近年では岡山県・山口県・高知県等の学校給食でも鳥取県産酢漬けらっきょうが利用されています。



※福部らっきょう圃場の一年

4月~6月にかけて収穫作業を行い、その後、砂の表面温度が60度になるといわれる7月~9月には一粒一粒植え付け作業を行い、順調に成長すれば10月~11月頃には、らっきょう畑一面が紫色の華麗ならっきょうの花で彩られます。こうしてらっきょう畑は、1年間に様々な様子へと移り変わります。

旬の魚 ~とびうお~

4月から8月にかけて旬を迎えるトビウオは、山陰地方や九州地方では「アゴ」と呼ばれ、練り物や煮干などの加工品で頻りにみかけます。しかし、関西では「トビ」石川県では「ツバクロ」と呼ばれ、名前のとおり胸びれを広げて海上をすべる様に飛ぶ姿から命名されています。トビウオの身は淡泊な味わいのため、照焼や塩焼きなどにしても美味しく召し上がれます。これから、暑い夏がやってきましたが、旬の食材を食して体力をつけ、暑さに負けない健康な身体を作りましょう。

