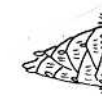


生産地からこんにちは



No.13

春の味覚を代表する食べ物といえば筍（たけのこ）。成長が早く，地上に芽が出てから一句（約10日）で竹になるとことから筍という名がついたと言われています。当センターでは，5月9日（金）に初めて地元旭市倉橋地区の竹林で採れた筍を使い，筍ご飯を作りました。今月は，給食のために，筍を納めてくださった旭市岩井の（株）うなかみの大地さんを取材させていただきました。

取材にご協力いただいた
（株）うなかみの大地
堀口将臣さん 石毛正敏社長



筍の皮むき



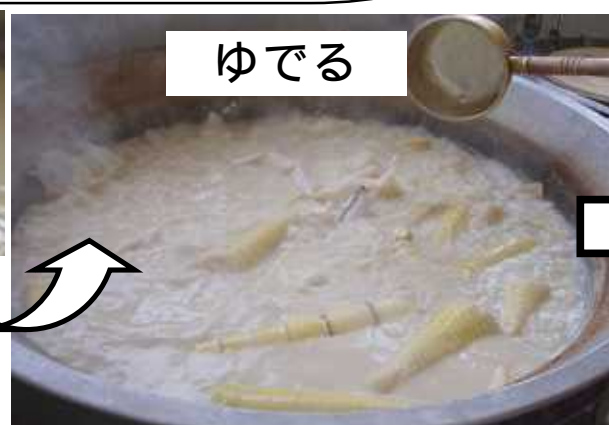
「主に東京への出荷が多いのですが，地元の子も達にも私達が一生懸命作った野菜を食べてもらいたいです。そして給食を食べる子ども達に，旭市の野菜をもっと好きになってもらいたいです。」

私達の給食のために，朝の4時半から筍を掘っていただきました。「子ども達がこの筍を食べているところを想像しながら一生懸命掘ってきたからね。」と笑顔でお話ししてくださいました。掘った筍は，すぐに皮をむいてゆでます。生のままおいておくと，すぐに硬くなり，えぐみが増してしまうからです。昔から「筍を掘りはじめたらお湯をわかしておけ。」と言われています。手早く下ゆですることにより，あくが抜けて，新鮮さを保つことができます。



米ぬか

ゆでる



冷やす



給食のために筍を掘り，加工して下さった
うなかみの大地のみなさん



皮をむいた筍は加工室へ運ばれ，たっぷりの水に米ぬかを入れて，10～15分位ゆでていました。ゆでる時に米ぬかを入れるのは，筍のえぐみの成分が米ぬかに含まれるカルシウムと結合し，えぐみをとることができるからです。ゆでた筍は水に浸して冷やします。ゆでたての新鮮な筍を味見させていただくと，えぐみがなく甘味があり，歯ごたえもあってとても美味しかったです。



私たちの給食は多くの人の手によって支えられています。自然や作ってくださった方々に感謝する心を持ち，美味しくいただきます。



