

# みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和3年12月17日

今日は17日が「みやづ食の日」です。宮津の食材をふんだんに使った給食を通して、宮津のよさを感じてください！

## みやづ 宮津でとれる！おいしいホンモロコ

「ホンモロコ」という魚を知っていますか？ホンモロコとは約5cmほどの魚で、大きいものは10cmを超えるものもあります。「ホンモロコ」は近隣では、滋賀県の琵琶湖周辺でとれる淡水魚です。宮津では旧上宮津小学校のプールと休耕田を使って、海洋高校が提供した卵を上宮津の地域の方が養殖しています。今年は、エサの回数を増やし、昨年よりも2、3cm大きく育ったそうです。旨味のつまった身と程よい苦みをぜひ味わってください。

今日はそのホンモロコを天ぷらにしました。さつまいもの天ぷらも一緒につけています。宮津でとれるホンモロコの美味しさを味わっていただきましょう。



ホンモロコは高級魚で、宮津市内の料亭や旅館でも出されています。佃煮や天ぷら、唐揚げにすると美味しいです。

## せんごくぶね つた 千石船から伝わる

## ゆら 由良のみかんづくり！！



江戸時代、千石船による商売が盛んに行われていた頃、みかんの原木が和歌山・四国・九州より、気候風土が合う由良の港に入り、由良ヶ岳のふもとに植えられたと伝えられています。

しかし、当初のみかんは、果実も小さく、酸味が強く、味もよくありませんでした。大正から昭和初期にかけて、蚕の養殖が衰退する中で、みかんの栽培に力を入れ始め、昭和二十年代にみかんの栽培が盛んになるにつれ、今のような甘くておいしい、みかんとなりました。

みかん栽培で大切なことは、「愛情をもって、手を抜かず、心をもって、我が子のように」育てることと由良では伝えられています。そして、何より「おいしかった！」という言葉にぐたぐたも吹き飛ぶと言います。

由良の人たちの努力によって、大切に作り続けられてきた由良みかん、感謝の気持ちを持って味わっていただきたいですね。



### ～みやづ食の日のクイズ～

- Q1 ホンモロコにエサをあげる回数は1日何回でしょうか？  
ア 0回 イ 1回 ウ 2回
- Q2 由良みかんはいつの時代に伝わったでしょうか？  
ア 江戸 イ 明治 ウ 平成

クイズの答え 01 ウ 20 ア