

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和5年1月19日

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 宮津のちくわはなぜ黒い？

宮津の漁師町では、目の前の海でとれるたくさんの魚を使って、100年あまり前からいろいろな加工品を作ってきました。特にいわしやあじなどがたくさん獲れたため、それをすり身にし、ちくわが作られました。これらの魚は、たらやひらめ（白身魚）などの魚とちがい、身の色が黒っぽい（背の青い魚）ので、出来上がったちくわの色が黒くなります。季節によって使う魚の種類や量が違うので、色も味も少しずつちがいます。宮津のちくわには、黒ちくわと白ちくわがありますが、作られている量は、圧倒的に黒ちくわの方が多いです。

なぜ「ちくわ」という？

今は鉄の棒に魚のすり身をまきつけて焼きますが、昔は魚のすり身を竹に巻きつけて焼いていたから「ちくわ」とか、切った切り口が竹のようだから「ちくわ」と呼ばれるようになったと言われています。



みやづ ひろせ 宮津の廣瀬 商店さんでは、よなか つく はし 夜中に作り始め、そうちよう でき め、早朝に出来あ 上がります。しんせん とど 新鮮なものを届けるこだわります。



さむ 寒い冬に食べたい！ みやづ 宮津の白菜！

白菜の旬は11月～2月と冬の寒い時期です。冬の野菜は寒さから身を守るために、水分を減らして糖分を増やすため、甘味が増します。白菜には、風邪を予防するビタミンCや、余分なナトリウムを排出して血圧を下げるカリウムなどが豊富です。

のうか みやざき 農家の宮崎さん



白菜は、8月上旬に種をまき、9月に定植します。その後追肥をし、虫が付くようであれば、消毒をし、ネットをかけます。さらに球が巻く前に追肥をして大きく育てます。白菜を育てる時に一番大変なのは、虫に食べられないようにすることです。みんなが安心・安全に食べられるように消毒も程ほどにして手間暇かけて育てています。

～みやづ食の日のクイズ～

Q1 みやづ 宮津のちくわは約何年前から作られているでしょうか？

- ア 30年前 イ 50年前 ウ 100年前

Q2 のうか みやざき 農家の宮崎さんが白菜作りで苦労されていることは？

- ア 虫対策 イ 大きく育てること ウ 肥料のタイミング