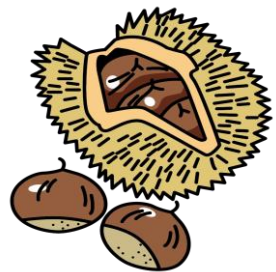


10月二戸食だより



二戸市学校給食センター
給食だより

◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～



おいしい二戸食いただきます!!



第1回～干しいたけ編～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい地場産物と、その生産者の方々を紹介するコーナーです。
今年度第3回目は、学校給食の干しいたけを作って下さっている杉沢和弘さん取材しました。



すぎさわ かずひろ
杉沢 和弘 さん

地域の農業の先頭につつという思いが込められた、株式会社アグリードいわて 代表取締役を務める杉沢さん。「つり棒栽培」と呼ばれる方法で生産されるしいたけは、とても高品質で日持ちがよい特徴がありました。他とは格段の差をもつ品質に栽培するために、温度、湿度への徹底管理がなされていました。
そして、水の管理が鍵となるしいたけ栽培を支えている

空高く、秋が深まる季節となりました。10月は食品ロス月間でもあります。SDGsの視点から、食品ロスや環境保全について考えるきっかけにしたいですね。
また10月14日には、オール二戸食材の日があります。二戸の食材や食文化に興味をもち、生産に関わる人々へ感謝の気持ちをもつ機会となることを願っています。

大切にしたい もったいないの心

「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。

ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、2020(令和2)年度は約522万tと推計されています*1。

これは、世界の食料支援量(2020年で年間約420万t*2)の1.2倍に相当し、日本人一人当たり、おにぎり1個分(約113g)の食べ物を毎日捨てていることとなります。

10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

また、10月16日は国連が定める「世界食料デー」です。

「もったいない」の心を大切に、未来に向けてできることから取り組んでみませんか。



*1: 農林水産省及び環境省「令和2年度推計」 *2: 国連WFPによる食料支援

食品ロス削減 3つのコツ

<p>1 買い過ぎない</p> <p>家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ買いましょう。</p>	<p>2 作り過ぎない</p> <p>家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理しましょう。</p>	<p>3 食べ残さない</p> <p>作った料理は早めに食べ切りましょう。</p>
--	--	--

参考: 消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」(令和3年度版)

Q 干し椎茸の製造をはじめた時期と給食への提供は、いつ頃からですか?
A 平成25年からしいたけ栽培をはじめています。平成30年から給食センターへ干しいたけを納品しています。

Q 何名で作っていますか。また年間の生産量を教えてください。
A 研修生を含めて、11名でしいたけ栽培をしています。しいたけの年間生産量は、21tです。干しいたけの納品は、二戸市学校給食センターの注文にあわせて製造しています。

Q 干し椎茸の製造工程を教えてください。
A はじめに生のしいたけの「じく」を切ります。次に、スライサーで6mmの厚さに切ります。そして、機械で43℃で24時間、低温でじっくり乾燥させています。よく乾燥すると「カラカラッ」と良い音が響き、仕上がりがわかります。
季節によって乾燥時間を調整し、いつでも一定の品質の干しいたけを製造しています。

Q 作っているときのご苦労や喜びを教えてください。
A 大変なことを苦労と思わず、前向きな気持ちで取り組んでいます。
品質の良い良質のしいたけが収穫できた時には疲れがふきとびます。



つり棒
一つの菌床に12～14個ほどになるよう、まびいて栽培します。

給食を食べている子ども達へメッセージをお願いします。
何でも好き嫌いせずに食べてほしいと思っています。給食や家庭で、いろいろな食品にふれて体験する機会を増やすことを願っています。