

魚を食べよう

Vol.23

～日本一魚をおいしく食べるまち鳥羽～

教育委員会学校教育課

☎ 251265



鳥羽が好き♡ふるさと給食

学校給食では、鳥羽の食材を知ることでもっと鳥羽を好きになってほしいという願いから、鳥羽市でとれる新鮮な旬の食材を使った「鳥羽が好きふるさと給食」を、市内の全小中学校と幼稚園で年に2回実施しています。

今年度の1回目は、10月24日に「たこ、ひじき、みそ」を使用した給食で実施しました。2回目となる今回は、2月13日に「あいご、生わかめ」を使用した給食を味わいました。

また、当日はふるさと給食の実施にあわせて、弘道小学校4～6年生を対象に、あいごやわかめについての食育授業を行いました。鳥羽磯部漁協からゲストティーチャーを招き、黒潮の大蛇行や地球温暖化で海水温が上がり、あいごなどが増加したことで食害による磯焼けなどが鳥羽の海で起こっていることを教えてもらい、児童たちは自分たちにできることを考えました。



鳥羽の食材を使った給食

あいごの野菜あんかけ、わかめのみそ汁、ヨーグルト、麦ごはん、牛乳
(鳥羽産の食材: あいご、わかめ)



「三重県産のワカメ」と言
いますが、県内生産量の大部分を鳥羽市が占めているため、県内産のワカメは鳥羽産と言つても過言ではありません。それほど鳥羽市民にとって身近な存在のワカメは、ミネラル・ビタミン・食物纖維などが豊富で、栄養価が優れています。

ワカメは、日本人に最も馴染みのある海藻のひとつです。三重県産のワカメは他県のものと比較すると、ちょうどよい硬さで歯ごたえがあると言われています。

例年2月中旬ごろから4月にかけて収穫され、ワカメ養殖が盛んな地区では、刈り取つてきたワカメを漁港内で湯通し、作業小屋で塩蔵ワカメに加工する風景を見ることができます。今年の生産は順調ですので、みなさん、ぜひ美味しい鳥羽のワカメをお楽しみください。



ワカメ

3月
旬の
鳥羽
とば
がかな

vol.
03

観光商工課観光係

☎ 251157

農林水産課水産係

☎ 251167

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽ごかな」を漁協さんがご紹介！