



NO.4

これがマコモダケ。

でもタケノコの仲間じゃないよ！



みんなが食べている学校給食の食材には、香美町でとれた野菜、魚、飼育された牛肉などがたくさん使われています。香住・村岡・小代の3つの学校給食センターでは地元産物をたくさん取り入れた給食メニューを調理しています。

今回は全国でも数カ所しか栽培されていない

珍しい野菜のマコモダケを紹介します！

マコモダケは水田のような所に育ち、秋に収穫します。



生産者の村岡区口大谷の田中さん

太くなった根元の葉をはがし、白い部分を

ひとつひとついいいに水洗いします。



ピーラーでさがきにししているところです。このあと、醤油や砂糖で味付けして「きんぴら」にします。



マコモダケのきんぴらの出来あがり。おいしそう～！

マコモダケはイネ科の植物で、生育すると高さが2メートルくらいにもなります。

太陽の光をいっぱい浴びてグングン育つマコモダケは、栄養満点！！

村岡学校給食センターでは、毎年、田中さんが育てたマコモダケを「きんぴら」や

「かき揚げ」に調理し、給食のメニューとして出しています。

いただきま～す！

