



NO.23

みなさん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、但馬牛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。

香美町内それぞれの区で作られているみそを紹介し

今回は、村岡区で作られている「矢田川みそ」を紹介し

村岡・射添地区の女性たちが、地元産の米や県内産の大豆など、素材にこだわり、伝統的な製造方法で素朴な味に仕上げています。



1年間、熟成させて、できあがり。



平成11年から、射添地区の女性グループがみそ作りを始めました。しかし、グループの高齢化などもあり、平成28年に生産をいったん中止していましたが、「矢田川みそが欲しい」という声を受け、2年前から生産を再開しました。蒸した大豆とこうじをしっかりと混ぜ合わせ、約1年間熟成させると完成です。

地元の食材が、たくさん登場します。

お楽しみに！

※今年度は、町全体で年間300万円の予算を上乗せし、内容の充実を図ることとしました。それにより、地元食材を使用した安全安心な「日本一のふるさと給食」を推進していきます。

