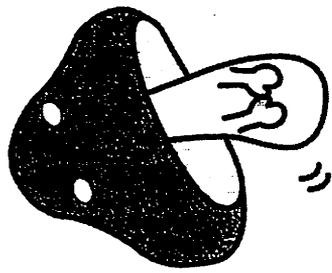
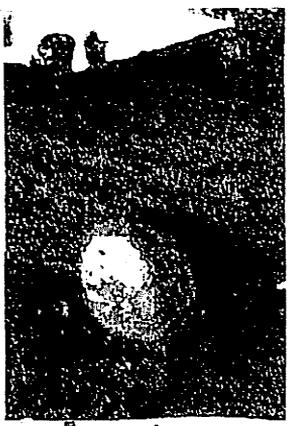


見て聴き感じて♡食べてみよう! ~給食でお世話になる人たちへ



今月は、干しいたけを紹介します。
給食の干しいたけは、益田市美都町で栽培、加工されています。
今年度は、約90kg(白米まぐ)を使用しました。

干しいたけの工場



ここは、木の栄養分をもらいながら成長します。落ち葉などを分解し栄養ある土を作ります。

美都産 干しいたけの良いたけ
・香りが良い
・肉厚・おいしい
・食感が良い

干しいたけの栄養
・うま味成分が多い
・骨を強くするのをおか
・食物繊維が多い

使用時のポイント
冷ぞう厚く戻すとうま味成分が増加します。戻し汁にもうま味がたっぷりつまっています。



生産者の山田祥二さん



20年前に自分で植林したクヌギを切り、ホダ木にしています。高樹段にたどり、木が重く感じられ、重かして=り、運んだりする作業が大変におりました。

大変な事は何ぞや?

子どもたちに、メッセージをどうぞ
ぜひ、山に行き、遊んで下さい。山には、たくさんの木や植物がありますよ。しいたけは、乗しませ、長いので、収穫する楽しさを一度も感じて欲しいです。



今の時期に、しいたけの原木(ホダ)へ、菌の植え付け作業を行います。
2回、夏を迎えた頃(約2年後)から収穫できるようになります。