

スペシャル!!

# みんなの農業



子どもたちに  
とうもろこしの皮むきを  
教える生産者の栗山さん

問 農業政策課  
☎内線1811、1812



## 7/6 牛久産小麦ゆめかおりの お好み焼き

7月6日の市立保育園のおやつは、牛久産小麦「ゆめかおり」のお好み焼きでした。これは、昨年2月に開催されたスローフードコンテストの応募作品で、新たな地産地消メニューの一つとして、おやつに登場しました。通常お好み焼きは薄力粉で作りますが、中強力粉のゆめかおりを使った試作品は大好評だったそうです。下根保育園ではぞう組さんたちが、「おいしい!」と言いながら、食べる様子に、先生もニッコリ。子どもにはちょうど良い薄めの味付け、たっぷりの具と、ゆめかおりのもちり感で栄養満点のおやつになりました。



国内で流通する9割以上の小麦粉は外国産と言われます。市内で栽培・製粉した貴重な小麦粉がより身近な食材になり、地元の農畜産物との組み合わせで思わぬヒットになることを願って、たくさんの方が協力しています。

お好み焼き  
おいしい!!!



## 7/1 とうもろこしの 皮むき体験

7月1日、栄町保育園の年長組が生産者の栗山壯史さん(城中町)を教室にお迎えして、おやつのとうもろこしの皮むきを体験しました。



栗山さんのお話を聞いた後、「ヒゲはどうしてついているの?」「どんな風に育つの?」など、園児からは次々に質問が飛び出しました。それから、栗山さんのお手本を見て、各テーブルで皮むき作業が始まりました。緑の皮の下からふっくらとした黄色の実が見えてくると、「おいしそう!」「きれい!」とあちらこちらで歓声があがり、あっという間に皮とヒゲを取り終えました。きっと、その日のとうもろこしは、特別においしかったことでしょう。

収穫は朝4時から。栗山さんは、この時期、小中学校の給食のとうもろこしも一手に引き受けています。園児たちは、小学校でも栗山さんのとうもろこしが食べられると聞いて喜んでいました。毎日の早起きもちょっぴり報われたのではないのでしょうか。

# 地産UP 地消率

アップ  
@保育園

## 7/24 広げよう! 地産地消の輪

7月24日、私立保育園の調理員研修で、スローフードコンテスト(牛久産小麦をテーマに26年2月に実施)の作品を給食やおやつに活用するための試作が行われました。今回の研修は、市が力を入れている地産地消の輪を私立保育園にも広げようと企画されました。市立保育園では、牛久産の食材を先生が紹介すると、園児たちは特別な気持ちを抱くのか、いつもより喜んで食べるそうです。きっと、これからは私立保育園でも、同じ光景が見られることでしょう。



## 7/24 栄養たっぷり! 酒粕パン

7月24日につつじが丘保育園で酒粕パンが提供されました。牛久産小麦ゆめかおりを配合した生地に、市内で栽培した酒米を醸造した時にできた酒粕を練り込んで焼き上げたというこのパン。環境問題に取り組むNPO法人アサザ基金と、福祉施設みのの郷パン工房のコラボによる地産地消品です。酒粕は味をまろやかにしてくれるだけでなく、栄養分を豊富に含むことから「飲む点滴」と言われるほど。パン作りに加えると、穏やかに発酵が進み、もちりとしたやさしい甘みが増えるとのことです。



パンはあっという間になくなりました。あふれる笑顔がおいしさの証明。また一つ、保育園の人気メニューが増えたようです。

※焼成により、パンにアルコール成分は残りません。



子どもたちの「おいしい!」  
のためにがんばっています