

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和6年1月19日

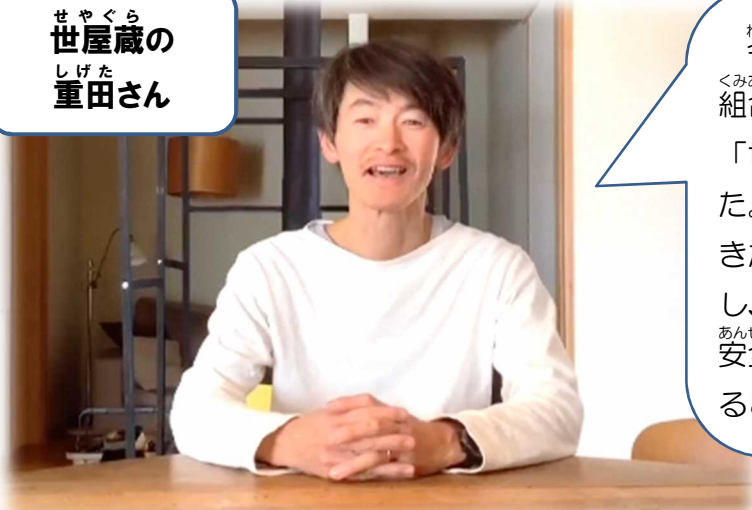
宮津の食材をふんだんに使った給食を通して、宮津のよさを感じてください！

せやぐら せや 世屋蔵の世屋みそ



丹後の世屋地区で世屋みそが生まれたのが今から約50年前。京都府北部、丹後半島の山間、世屋地区で製造している赤みそです。昔と変わらない製造工程を守り、山間部の気候を活かし、天然熟成された生みそが特徴です。

せやぐら 世屋蔵の 上げた 重田さん



令和2年より、世屋農産加工組合から、後継者として私たち「世屋蔵」が継ぐ運びとなりました。丹後地方で長らく親しまれてきたみその味をそのままに継承し、国産材料のみを使用した安全な食品を皆さんに届け続けることを大切にしています。

丹後産コシヒカリと国産原料のみを使用し、昔ながらの製法で造り上げた天然熟成の赤みそです。加熱殺菌処理や酒精（アルコール）添加という発酵を抑制するための工程を行わない「生みそ」で、豊かな風味が特徴です。

世屋蔵の重田さんの想いを感じながら、味わっていただきましょう！



寒い冬に食べたい！宮津のしょうが



ながた農園の 田辺さん



今回は、ながた農園の田辺さんにお話を伺いました。しょうがを作るのには時間がかかるので、できるだけ手間をかけて大事に育てたいと話しておられました。4月末から5月上旬に植え付けて、収穫するのは、10月頃になります。宮津の冬は寒いので、しょうがを食べて、体のしんから温まって欲しいと思います。美味しく調理をして食べてもらってこそその農家の仕事なので、地元の野菜を大切に食べてくれることが一番嬉しいと話しておられました。今回は「もやしの香味炒め」に使っています。

～みやづ食の日のクイズ～

Q1 世屋みそが生まれたのは今から何年前でしょうか？

ア 30年前 イ 40年前 ウ 50年前

Q2 田辺さんがしょうが作りで大切にしていることは？

ア 手間をかける イ 手間をかけない ウ 農薬を使う

給食の時間にみやづ食の日動画を視聴します。

20 4 10 7景の2と4