すくすくだより　9月号

ひろしまは
美味しさの宝庫

おいしい！広島

おいしい！広島
A Taste of HIROSHIMA

「おいしい！広島」とは、広島県でとれる新鮮な魚介類や野菜、果物などの魅力を発信し、広島の豊かな食文化を未来へつなぐ取り組みです。給食では、国からの補助金を受け、９月から来年の１月まで月に１回から２回広島県産や竹原産の食材を活用した献立を提供します。

子供達に地場産物の魅力や生産者さんのこだわりを伝えるため、教材や動画を活用して食育を行います。地域の産物を通して、ふるさとへの理解や愛着を深める取り組みになればと思っています。



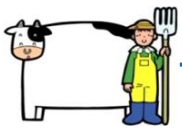
☆今月の「おいしい！給食」☆

＊9月11日（金）　峠下牛のサイコロステーキ

＊9月14日（月）　竹原産　シャインマスカット







～峠下牛～

「たおぎゅう」の名で愛される峠下牛は、竹原大乗地区で育てられています。県内のスーパーや飲食店でも広く扱われています。

峠下牛は肉がやわらかく、うま味が豊富なメス牛だけが育てられています。代表の峠下さんは、牛を育てる上で一番大切なのは、健康管理だと言われています。常に一頭一頭を観察して異常はないかチェックをされています。また、牛の体をきれいにするために扇風機を回したり、牛のストレスを軽減するために音楽を流したりして、衛生面等にも配慮して大切に育てられています。「おいしい」と言っていただけることを糧に一生懸命牛を育てられています。（広報　竹原より）



シャインマスカットは、糖度が高く、上品な香りがあり、人気の品種です。



～牛の豆知識～　広島以外では食べられていない！？コウネ

広島では定番の「コウネ」。牛の肩バラ肉で、やや硬いので薄切りで食べるのが広島ならではです。別名「ブリスケ」。とも言われます。



～竹原市のぶどうの歴史～

広島県で最初にぶどう栽培を始めたのは竹原市の神田家です。

明治３年、今から 150 年以上も前に他県から持ち帰った苗木を植えたのが始まりといわれています。その後市内で栽培が広まり、昭和 15 年頃には 250 戸のぶどう農家があり、全国各地へ船で出荷されるほどの一大産地でした。ワインの壽屋（現サントリー）の竹原工場が稼働をしてさらに発展しました。その頃は「キャンベル・アーリー」という品種が多くつくられていました。

戦後は、台風や洪水による打撃が重なり、現在、出荷や小売りをしているのは、約 30 軒になっています。