



吉川のしずく知り隊

10月14日に収穫祭を行いました。

2月の座学から始まり、種の消毒や苗作りの見学、5月の田植えを経て、自分たちの植えた苗だけでなく、他の田んぼの育ち具合も気にしつつ楽しみにしていた稲刈りでしたが、前日からの雨で中止になってしまったのは残念でした。日程調整ができず予備日がとれなかったのが、申し訳なかったです。



収穫の喜びは味わえなかったけれど、新米は存分に味わおう！！ということで、メニューは、おにぎらずと豚汁です。

☆おにぎらずの作り方

ラップに全形の海苔、ご飯、好きな具、ご飯の順に乗せて海苔で四角く包み、ラップでしっかりくるんでから半分に切ります。

私が作ったのは、沖縄スパム風。焼いたスパムと厚焼き卵に青シソを合わせてみました。牛コマをすき焼き風に味付けたものと赤カブの漬物の組み合わせもおしかったです。



作る人が違えば中に挟む物もいろいろで、半分ずつ分け合ったりしながら、たくさん食べました。『吉川のしずく』は、どんなおかずにも合うお米だと思いました。



『吉川のしずく』を学校給食で使えないだろうか。『吉川のしずく』とは、どんな米なのか。そんな疑問から始まった「吉川のしずく知り隊」でしたが、給食に使うのは、給食費との兼ね合いで今のところ無理のようです。

個人的な給食でマスコミに取り上げられている所は、少人数の手作り給食であり、生徒数が増え、給食センター方式の吉川で特色を出していくのは無理なのでしょうか。

美味しいお米を作るには品種も大切でしょうが、きれいな水を守っていく事、作り手を守る事、種を守っていく事。その他いろいろ、勉強していきたいです。(Y)

