



朱鷺色とうふ職人
椎野 春城さん (相川下戸町)



朱鷺色とうふ

椎野さんがとうふを作り始めたのは28年程前からで、知識も経験もない状態からのスタートだったそうです。「とうふ作りに先入観がないのがよかった」とのこと。

「朱鷺色とうふ」を作ったきっかけは、椎野さんが「8人の侍」と呼ぶ「農商工連携プロジェクト」で出た「とうふにトキの色をつけられないか」との意見からで、「自分一人では作れなかった」そうです。トキ色はいろいろな赤いもので試行錯誤をして「天然の紅麹(こうじ)菌の色素」にたどり着きました。佐渡産大豆を100%使用することにもこだわっているそうです。まだまだ多くの新商品のアイデアがあるそうで、仲間と一緒にアイデアを出し合いながら新商品を開発して、佐渡を活性化させたいと笑顔でおっしゃいました。おすすめの食べ方は、揚げ出し豆腐、炒め物、白和えやステーキなどだそうです。

とれたて!

旬の仕事人

～地産地消で佐渡を元気にしよう!～

イチオシ 学校給食

松ヶ崎小学校

松ヶ崎中学校



学校給食では、食育の推進と地場産物の使用拡大を目指し『地産地消』に取り組んでいます。この日の佐渡産食材は、米、牛乳、いか、キャベツ、もずく、ねぎ、いちごでした。このうち、いか、キャベツ、ねぎは地元の松ヶ崎産でした。

松ヶ崎小・中学校では、地域の方々のご協力により年間を通じて、海産物、野菜、果物などの松ヶ崎産食材を活用することができます。また、月1回、海洋深層水の日を設けて、ごはんやみそ汁に使用しています。

昨年度から小中連携校となり、小学校の児童と中学校の生徒、教職員と一緒にランチルームで給食を食べ、給食の準備や後片付けも、みんなで協力しあっています。

お誕生日会をはじめ、季節に応じたお花見会食やこいのぼり会食などの行事会食を通じて、全校で楽しい給食の時間を過ごしています。また、学校では給食を通して、食べる時の姿勢やし・食器の持ち方など、食事のマナーについて興味や関心が高まるよう指導しています。

ごはん、牛乳、いかの竜田揚げ、切干大根のごまずあえ、もずくと卵のスープ、いちご

給食の様子



シリーズ

笑顔まるごと!

食育 元気 ⑭

簡単! 朝食レシピ

朱鷺色とうふとわかめのサラダ

●材料 (1人分)

朱鷺色とうふ:1/2丁
乾燥わかめ:1g
キャベツ:20g
アスパラガス:1/2本
コーン缶:10g
ごま油:小さじ2
しょうゆ:小さじ1
酢:小さじ1
砂糖:少々
こしょう:少々

●作り方

- ①朱鷺色とうふは、厚めの短冊切りにさっと湯に通し、水気をきっておく。
- ②わかめは、水でもどして細かく切っておく。
- ③キャベツは、太めのせん切り、アスパラガスは斜め薄切りにして、茹でて水気をきっておく。コーン缶は、水気をきっておく。
- ④ボウルに調味料を混ぜ合わせておく。
①～③を加えて、混ぜ合わせる。



朝食メニュー

- ごはん ●みそ汁
- 魚の塩麴焼き(佐渡産) ●朱鷺色とうふとわかめのサラダ(佐渡産)
- ちくわのきんぴら
- オレンジ

