



お茶栽培  
神蔵 嘉治さん（上横山）



## お茶（番茶）

神蔵さんがお茶の栽培を始めたのは30年ほど前からで、減反で転作が必要になったときに、農協の一村一品運動の中でお茶の栽培を選んだそうです。

お茶は6月上旬に1回目の収穫、8月上旬に2回目の収穫を行い、近所にある工場加工され、製品のほとんどが島内で売られているそうです。収穫作業は、お茶を栽培している仲間とお互いに手伝いながら行います。お茶の栽培はそれほど手がかからず、同じ広さの田んぼと同じくらいの収入になるそうです。

「お茶は手を入れれば入れただけ収量や品質が向上するので、子どものようにかわいい。高齢になったので、これ以上畑を広げることはないが、楽しみながら続けていきたい」と笑顔で語ってくれました。

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

沢根小学校



米粉きなこ揚げパン、牛乳、野菜炒め、ABCスープ、アセロラゼリー

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、朱鷺認証米を使用した米粉パン、佐渡牛乳、人参でした。

沢根小学校では、佐和田学校給食センターから給食が運ばれ、週1回米粉パン給食が実施されています。佐渡市の学校給食では、4月から米粉パンの形が「丸パン」から「結びパン」にかわっており、この日は米粉きなこ揚げパンでした。また、「食育指導の日」として、佐和田学校給食センターの栄養士から、佐渡のお米で作られた米粉パンについての話があり、子どもたちは自分たちの住む佐渡の食材に関心を持って食べていました。

学校では水曜日と木曜日に仲良し給食を実施しています。1年生から6年生までが1つの班になり一緒にテーブルで給食を食べ

ます。低学年は高学年の姿を見て好き嫌いをしないで食べるの大切さや食事のマナーを学び、高学年は低学年のお手本になるようにマナー等に気を付けて食べています。



仲良し給食の様子

シリーズ

笑顔まるごと！

## 食育 元気 ⑮

### 簡単！朝食レシピ

茶がゆ

#### ●材料（1人分）

米：50g、番茶：適量、塩：お好み

#### ●作り方

- ①番茶を煮出しておく。
- ②鍋に米、番茶を入れて中火で煮る。
- ③米に芯がなくなったら火を止めて、お好みで塩を少量加える。



#### 朝食メニュー

- 茶がゆ（佐渡産）
- えのきだけのスクランブルエッグ
- 小松菜と油揚げの煮びたし ●即席漬け ●メロン

