

月

火

水

木

金

3月に植え付けられてから、除草剤を使わず手作業で草抜きをして、心を込

富田林市南部の桶風台にある“べあファーム”さんに収穫の様子を取材させていただきました。えびいもは、なすと並んで富田林市を代表する農作物！

みんなの暮らしで育てていることを知ってもらいたいですね。

全国学校給食週間 1月24日～30日

学校給食週間にちなんで、地元の食材を知ってもらおうと思い、1月28日にべあファームでとれた「えびいも」を使った「えびいもみそグラタン」を各校給食室で手作りします。

～学校給食週間とは～

学校給食は1889年山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無償で給食を提供したのが始まりです。その後全国に広まったものの、戦争による物資の不足で一時的に中断していましたが、戦後の1946年12月24日に海外からの支援物資を使って給食が再開されました。これを記念して1月24日から30日が『全国学校給食週間』になりました。(12月24日は冬休みにあたるので、1ヵ月遅れです。)



# えびいも



1 土から出ている茎や葉を刈り取り、盛り上がった土の上部を機械でくずします。



2 地面から顔をのぞかせているのが、親いもです。スコップなどを使って周りの土を取り除いてから掘り出します。



3 親いも・子いも・孫いもがひとかたまりになっています。いもが傷つかないように、ここからは手作業で丁寧に土を取り除きます。親いも・子いも・孫いも1・孫いも2…と種類やサイズによって仕分けし、タオルを使いながら土を落とす出荷の準備をします。

反り返った形や模様が海老に似ていることから「えびいも」と言われています。ねっとりモチモチした食感で、風味がよく少し甘みもあり、高級食材として料亭でも使われています。また、親いも、子いも、孫いもと増えるので、子孫繁栄の象徴として、縁起の良い食材としてお節料理にも使われています。



左から、親いも・子いも・孫いも。下にあるみかんとは比べると、大きさはさまざまですね。



えびいものでき方



収穫風景

親いもは「かしら」とも言います。市場には出回らない部分でれんこんの様な食感です。「かしら」の真下にたくさんの根に混ざって小さな孫いも位の大きさの種いもができるので、この種いもを翌年に植えます。

13	14	15	16	17
成人の日	838kcal 25.4g 25.1g	829kcal 30.5g 17.7g	871kcal 25.7g 24.8g	822kcal 36.2g 16.8g
<p>どの日の献立にも牛乳(200cc)が付きませんが、この表では、省略しています。</p> <p>和風のだしは削り節(鯖・鰯)とだし昆布で、洋風のスープは鶏がらまたは豚骨でとっています。</p>	<p>【ご飯】</p> <p>【かぶのポトフ】</p> <p>鶏肉、かぶ 玉ねぎ、人参 さやいんげん にんにく、しょうゆ 鶏がら</p> <p>【イタリアンサラダ】</p> <p>レタス、氷菜 赤玉ねぎ しょうゆ 穀物酢 ハーブミックス</p>	<p>【ご飯】</p> <p>【大根の煮物】</p> <p>平天 豚肉 こんにゃく 大根 人参</p> <p>【焼きししゃも】</p> <p>カラフトししゃも</p>	<p>【カレーライス】</p> <p>白米、発芽玄米 牛肉 じゃがいも 玉ねぎ、人参 にんにく、しょうゆ りんごピューレ カレールウ トマトケチャップ プルーンピューレ ウスターソース しょうゆ、カレー粉 鶏がら、豚骨</p>	<p>【わかめご飯】</p> <p>白米 干しわかめ しょうゆ</p> <p>【金時人参のみそ汁】</p> <p>ちくわ 里いも 金時人参 赤みそ 白みそ 削り節</p>
<p>【玄米入りご飯】</p> <p>【塩豚じゃが】</p> <p>豚肉 糸こんにゃく じゃがいも 玉ねぎ 人参 グリーンピース 削り節</p> <p>【鮭の焼き漬け】</p> <p>鮭 しょうゆ</p>	<p>【ポポーイ】</p> <p>・ランチパン ・白身魚フライ 揚げ油 ・コールスロー キャベツ ホールコーン コンクリー ドレッシング</p> <p>【ポークビーンズ】</p> <p>豚肉 ミックスビーンズ 玉ねぎ、人参 でんぷん トマトペースト トマトケチャップ ウスターソース 鶏ガラスープ</p> <p>【ブラウニー】</p> <p>米粉ケーキミックス アーモンド、豆乳 ココア、粉砂糖</p>	<p>【ご飯】</p> <p>【サンラータン】</p> <p>牛肉 たまご チンゲン菜 しょうゆ 干ししいたけ でんぷん しょうゆ 黒酢 トウバンジャン 鶏ガラスープ</p>	<p>【鶏ごぼうご飯】</p> <p>白米、もち米 鶏肉 突きこんにゃく ごぼう しめじ しょうゆ 削り節</p> <p>【すまし汁】</p> <p>油揚げ、白菜 人参、青ねぎ しょうゆ 削り節</p>	<p>【グリル】</p> <p>【コーンチャウダー】</p> <p>玉ねぎ、人参 ホールコーン マッシュルーム パセリ、米粉 牛乳、バター 生クリーム 鶏がら</p> <p>【カラフルサラダ】</p> <p>レタス、きゅうり 赤玉ねぎ しょうゆ、穀物酢</p>
882kcal 39.9g 17.9g	902kcal 36.4g 33.2g	888kcal 38.1g 28.0g	780kcal 37.9g 18.2g	889kcal 28.5g 30.2g
<p>【ご飯】</p> <p>【さつま汁】</p> <p>鶏肉 さつまいも 人参 青ねぎ 赤みそ 白みそ 削り節</p> <p>【豚肉の塩麹焼き】</p> <p>豚肉 塩麹</p> <p>【春菊のお浸し】</p> <p>白菜 春菊 しょうゆ</p> <p>【金時豆の甘煮】</p> <p>金時豆</p>	<p>【ご飯】</p> <p>【フランクフルトのスープ】</p> <p>フランクフルト かぶ、人参 しめじ さやいんげん しょうゆ、鶏がら</p> <p>【オニオンドレッシングのサラダ】</p> <p>キャベツ、ホールコーン 玉ねぎ、しょうゆ 穀物酢</p>	<p>【鶏南蛮うどん】</p> <p>うどん 鶏肉 白菜 人参 白ねぎ 青ねぎ しょうゆ 削り節</p>	<p>【ご飯】</p> <p>【貝柱のスープ】</p> <p>貝柱 もやし 人参 チンゲン菜 しょうゆ ごま油 鶏がら</p> <p>【豚キムチ】</p> <p>白菜キムチ 豚肉 白菜 にら しょうゆ オイスターソース</p> <p>【おさつスティック】</p> <p>さつまいも 水あめ 穀物酢</p>	<p>【玄米入りご飯】</p> <p>【すき焼き】</p> <p>牛肉 焼き豆腐 糸こんにゃく 白菜 玉ねぎ 白ねぎ しょうゆ 削り節</p> <p>【ほっけの一夜干し】</p> <p>ほっけ</p> <p>【みぞれ和え】</p> <p>小松菜 大根、人参 しょうゆ</p> <p>【もずくのり】</p> <p>もずく、もみのり しょうゆ 水あめ 穀物酢</p>
855kcal 35.7g 20.6g	908kcal 27.0g 31.9g	784kcal 36.4g 35.1g	780kcal 32.7g 15.5g	804kcal 34.8g 20.6g