

発酵食品・調味料等を活用した学校給食

君津市

【献立名】

- ・セルフホットドック
(コッペパン背割り
ウインナー
キャベツソテー)
- ・牛乳
- ・みそクリームシチュー



【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

なごみ味噌は、君津市小糸川流域で守り育てられてきた幻の大豆「小糸在来®」を原料に、君津市産コシヒカリで作った米糲を樽詰め熟成させた「農事組合法人なごみの里君津」が手がけた手作り味噌です。

君津市では、先人が育み守り続けてきた「小糸在来®」を幅広く活用し、多くの方にその味わいを体験してもらうことで、地域ブランドの確立につなげられるよう努めています。

学校給食でもこのなごみ味噌を毎月数回、主に汁物に使用して提供しています。日本に古くから伝わる発酵食品を洋食にもおいしく取り入れられることを知ってもらいたいと考え、この日のメニューはクリームシチューに味噌を隠し味として使用し提供しました。

【市町村の発酵文化等】

君津市は、豊かな自然と良質な水を有していることから、稲作の歴史は古く、農産物や日本酒などの生産が盛んであり、千葉県内最多の酒蔵を有しています。

特に久留里地区には約 200 本の井戸があり、「名水」として名高い地域であり、まろやかな米酢や千葉県で最も歴史がある酒蔵もあります。

また、1826年に創業した明石醤油をはじめ、醤油製造業者が明治初期には48軒と盛んな時期もあり、近隣のみならず、東京方面へも広く出荷していました。