

6月 駒っ子給食だより さくらんぼ

今月の駒っ子給食は「さくらんぼ」と「山賊焼き」の紹介です。



6月15日(木)の献立

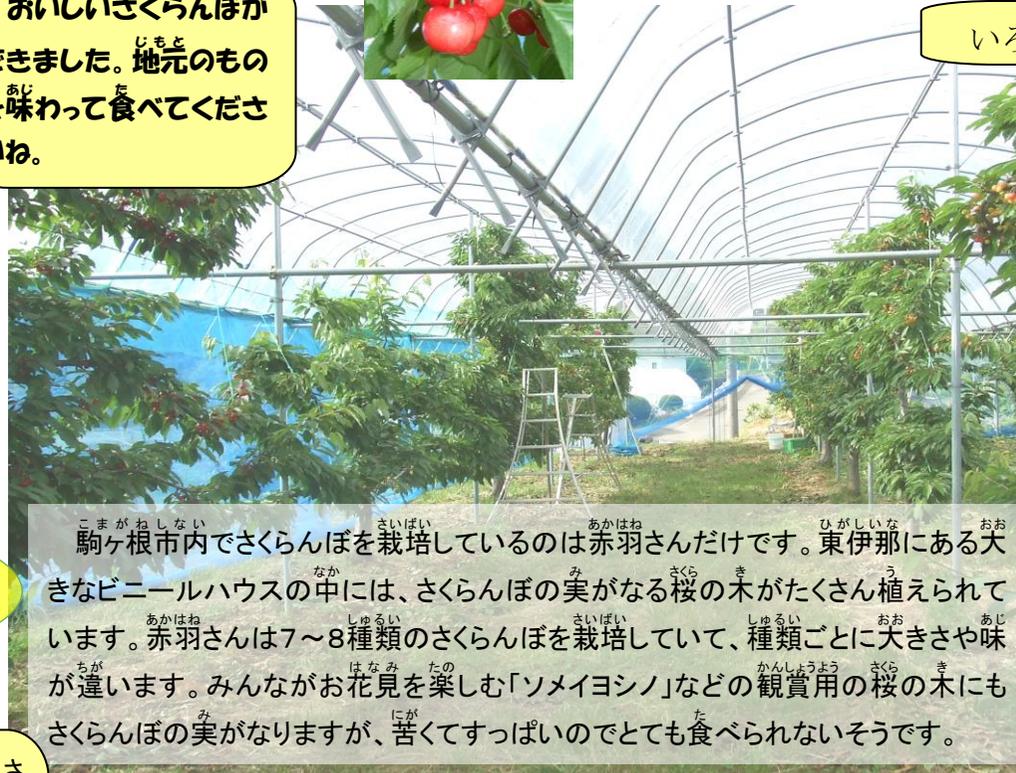
- ごはん
- おもてなし牛乳 
- 新玉ねぎのみそ汁 
- 山賊焼き 
- 大根とホタテのサラダ 
- さくらんぼ (2こ)

さくらんぼ生産者



赤羽 日出夫さん

おいしいさくらんぼができました。地元のを味わって食べてくださいな。



駒ヶ根市内でさくらんぼを栽培しているのは赤羽さんだけです。東伊那にある大きなビニールハウスの中には、さくらんぼの実がなる桜の木がたくさん植えられています。赤羽さんは7~8種類のさくらんぼを栽培していて、種類ごとに大きさと味が違います。みんながお花見を楽しむ「ソメイヨシノ」などの観賞用の桜の木にもさくらんぼの実がなりますが、苦くてすっぱいのでとても食べられないそうです。

いろいろな種類があるよ



ダチョウの羽にさくらんぼの花からとった花粉をつけて、ひとつひとつ受粉させていきます。

「こうやって手作業で花粉をつけて受粉させるんだよ」とやり方をみせてくれました。2メートルもある長い棒をずっと持って作業するそうです。大変な仕事ですね!

山賊焼き



山賊焼きは、松本市や塩尻市を中心とする中信地方で親しまれている郷土料理です。とり肉をタレに漬けこみ、片栗粉をまぶして揚げます。山賊焼きという名前の由来には、「山賊は物をとりあげる」と「とり(肉)をあげる」の語呂合わせからついたという説があります。また、油で揚げると「焼き」とついているのは、昔は油が貴重であったため、少しの油で焼いていたことから焼きと呼ばれるようになったそうです。タレの味が染み込んだ山賊焼きも味わってみてくださいね!



桜の花は、花粉がついて受粉しないとさくらんぼができないんだ。そこで花粉を運ぶのはボクたちミツバチの仕事なんだ! だけどボクたちは寒さが苦手。気温が低いと動けなくて運べないときもあるんだ... そんなときは赤羽さんがハタキで花粉をつけて、ボクたちの代わりに受粉をしてくれんだよ!

ミツバチくん