

全国に先駆けて収穫する「早採りワカメ」を学校給食に

松島湾(千賀の浦)で、全国に先駆けて収穫される「早採りワカメ」を学校給食の食材として提供します。

また、生産者(塩釜市漁業協同組合)の方が学校を訪問し、松島湾でのワカメづくりについてのお話をいただきながら、子供たちとの交流の場をもちます。

ふるさとの海で採れたワカメを味わいながら地元食材への理解を深めます。



昨年12月21日の初水揚げの様子
水上漁港にて(塩釜市新浜町三丁目)

1. 提供日

令和3年2月18日(木)～19日(金)にかけて、市内小中学校で早採りワカメを利用した「ふるさと給食(塩釜サラダやワカメの味噌汁など)」を児童・生徒に味わってもらいます。

2. お話会の開催について

給食時間を利用して、塩釜市漁業協同組合(組合長 末永三郎 様)の方にワカメづくりの講話をいただきます。

- 1) 日 時 令和3年2月19日(金) 12:30～13:15
- 2) 場 所 塩釜市立玉川小学校(塩釜市玉川二丁目9番1号)
- 3) その他 新型コロナウイルス感染症対策として、講話は15分以内、席の間隔を空け、講師はマスク、フェイスシールドの着用等を徹底し、「新しい生活様式」を踏まえ実施します。

○当日の取材については、塩釜市立玉川小学校職員玄関に12:00までにおいでください。

※「早採りワカメ」

通常のワカメの収穫時期は、3月～4月ですが、島々に囲まれ入り組んだ松島湾は、秋以降も一定の水温を保つため、通常のワカメの収穫期より早く、昨年12月21日に初水揚げをしており、全国で一番早い「早取りワカメ」を、初売りの名物として、東京豊洲市場をはじめ全国に出荷しています。

問い合わせ先

塩釜市教育委員会教育部教育総務課保健食育係

担当：大和田・櫻井

電話：355-8461