

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(干賀の浦)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日の水揚げの様子
水神漁港にて(塩釜市新浜町三丁目)

1. 提供日

平成31年1月24日(木)～30日(水)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(組合長阿部佳邑様)の方にワカメづくりの講話をいただきます。

- 1) 日 時 平成31年1月29日(火) 12:30～13:00
- 2) 場 所 塩釜市立杉の入小学校(塩釜市杉の入一丁目19番1号)
- 3) その他 当日の取材については、塩釜市立杉の入小学校職員玄関に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、通常ワカメの収穫期より早く、例年は12月中旬に水揚げをしていますが、今年は夏の猛暑による種苗の生育が遅れ、今月(1月)中旬に水揚げ予定です。

なお、塩釜漁業協同組合では、1月中旬の水揚げであっても、日本一早い「早採りワカメ」として、全国に出荷するとのこと。

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・小野

電話：355-8461