

地元特産 比内地鶏を食べて応援!!



8月25日(火)

合川中学校生徒

給食を通して魅力を学ぶ



比内地鶏入りのカレーを味わう生徒たち

8月25日、地元の子どもたちに特産のおいしさや魅力を知ってもらおうと、北秋田市管内14の小・中学校で市の特産品でもある比内地鶏を使った給食メニューが提供されました。これは比内地鶏を学校給食などに使う県の緊急対策事業を活用したもので、市の教育委員会や市内3カ所の給食センター、比内地鶏生産者、野菜農家、JAなどが協力し実施されました。

この日は、各給食センター管内の小・中学校では比内地鶏のももやむね肉、ささみのほか、地元産「あきたこまち」、農家が丹精込めて作ったキウ

ウリ、カボチャなどの野菜がふんだんに入った献立が取り入れられました。

北秋田市立合川中学校では、全校生徒108人が比内地鶏のももやむね肉などを使用した「比内地鶏入り北秋田市まるごとカレー」を比内地鶏生産者やJA職員と共に味わいました。給食を味わった3年生の佐藤音々さん(15)は「食べてみると肉が柔らかくてとてもおいしかった。自分が小さな頃から比内地鶏があったけど、もっと好きになった」と話していました。

また、給食後はよりよし学校給食センターの栄養職員の久慈直子さんと比内地鶏生産者でJA秋田たかのす比内地鶏振興部会青年部の佐藤一成部長から比内地鶏について食育講話が行われました。

講話では、比内地鶏には身体を疲れにくくする働きがある『イミダソールジペプチド』という成分が多く含まれていることや、比内地鶏は他のニワトリと比べ150日以上もの長い期間をかけて飼育されていることなどが伝えられ、



生徒たちと一緒にカレーを味わう比内地鶏生産者の佐藤一成さん

生徒達は比内地鶏について認識を深めていました。

佐藤部長は「比内地鶏のおいしさや魅力をお伝えできて嬉しい。こういう機会は中々ないので生徒たちに『おいしかった』と言われてとても嬉しかった」と笑みをこぼしていました。

※同中学校では8月27日にも比内地鶏を使用した「夕顔のすまし汁」が献立に登場しました。