足寄町学校給食センター

栄養教諭　小森美優さん（右）
調理員　　廣田裕美さん

2016年の全国学校給食甲子園で、水煮のらわんブキを使った「繊維たっぷり飯」で優勝したんです。生産者の熱い思いを表現しようと練習を重ねました。これからも足寄の子どもたちに地元の食材の美味しさを味わってもらえるよう、教育委員会やJAの皆さんとともに努めていきます。

表　紙：それぞれお気に入りの１本の下で
目　次：刈り取り体験会や畑でレストランなど様々なイベントを受け入れている鳥羽昇子さん。ふきのとうから種を取って苗を作り、収穫までに３年がかかる。機械が使えないため、全て手作業だそう。茹でて甘味噌で食べるのが一番だとか
裏表紙：やっぱり葉っぱ付きが楽しい

コロポックルよ集まれ

らわんブキの里　足寄町

らわんブキは、足寄町の螺湾川に沿って自生する高さ２～３ｍに達する巨大なフキです。町内では畑でも栽培しており、その味は繊細でミネラルが豊富、繊維質に富んでいます。

毎年多くの来場者を迎えている鳥羽農場の鳥羽昇子さんは、「笑顔を見るのが楽しみ。皆さんが応援団になって日本一美味しいらわんブキの足寄町だと胸を張ってほしい」と元気いっぱい。

らわんブキは北海道遺産にも指定され、次の世代に残したい宝物として大切に育てられています。種苗等は町外に持ち出しできないので、是非、足寄町に出かけて味わってみてください。

とっても重い。鎌で切るとシュッと水があふれ出してくる