

とっとりふるさと探検



鳥取市の学校給食センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として地元の食材を活用した献立を提供しています。12月の食材は、400年以上の栽培の歴史がある、気高町の「しょうが」を紹介します。

しょうが



なっしちゃん

《しょうがのパワー》

からだ あたた
体を温める

さっきん さよう
殺菌作用

しんちんたいしゃ
新陳代謝アップ

しょくよく
食欲アップ

さかな にく くさ
魚や肉の臭みをやわらげる



TORI きゅうちゃん

気高町のしょうが栽培は、鹿野城主亀井

茲矩公が朱印船貿易により江戸時代初期に東南アジアから持ち帰ったことが始まりとされています。4月から5月中旬にかけて、しょうがの植え付けを行います。



しょうが生産者のみなさん



しょうがは、11月頃に収穫され、保管に適した「しょうが穴」と呼ばれる、山に掘った穴の中にいれられます。保管されたしょうがは、道の駅「西いなば気楽里」などに出荷されます。

しょうがの栽培では、土の栄養となる肥料を入れるなどの土作りがとても重要です。栽培はすべて手作業で行うため、収穫までに手間がかかります。しょうがの食べ方を工夫して、いろいろな料理に使ってほしいです。

制作 鳥取市教育委員会（栄養教諭・学校栄養職員部会）