

今日は 山田錦の白

三木市は、酒米「山田錦」の生産量が日本一！

学校給食週間新聞

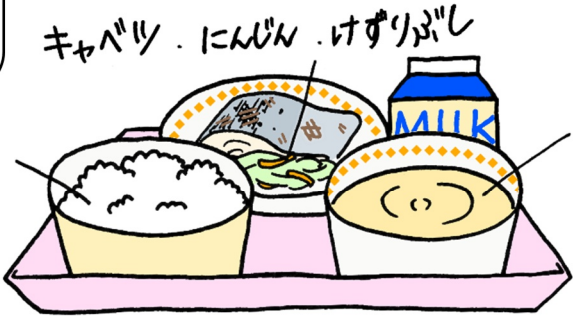
がっこうきゅうしょくしよくしゅうかんしんぶん

北播磨一帯は酒米「山田錦」の生産が盛んです。日本酒を製造する蔵元は全国で1200程度といわれていますが、このうち有名銘柄を含む550の蔵元が兵庫県産の山田錦を使っています。その中でも、三木市は山田錦の生産量が日本一。特に三木市北部は「特A地区」という最も良質の山田錦が採れる地域に指定されています。今日は、湯の山街道沿いの蔵元「稲見酒造」で作られている日本酒「葵鶴」の「酒かす」を使って「かす汁」を作りました。「酒かす」とは、日本酒を作る工程でできる日本酒の絞りかすのことです。発酵によってできる栄養がぎゅっと詰まっています。料理に使うと、うま味がアップ！三木の野菜と三木の酒粕の「ラボレーション」を楽しんでください。

「葵鶴」は、三木市の湯の山街道沿いにある「稲見酒造」が作る三木市産の日本酒です。今日は、その酒かすを使って「かす汁」を作りました。

今日の三木市内産食材

No. 1
1月24日
(月)



だいこん
じゃがいも
にんじん
青ねぎ
酒かす

