



11月30日はつくば市民の日です。

給食ではつくば市産の牛肉，ヤーコン，ブルーベリーを使用した「ツクツクカレー」が提供されます！どんなカレーが出てくるのか楽しみです。今回はそれぞれの生産者の方にお話を伺ってきました！

牛肉は，全国でもトップクラスの肉質を誇る黒毛和牛「常陸牛」。中内の成島さん，上郷の塚田さんのもとで育った常陸牛は，きめ細やかで柔らかく，コクがあり，数々のコンテストで受賞されているほど。地元の稲わらをはじめとしたこだわりの飼料，徹底した温度・環境管理，そしてたっぷりの愛情。ストレスをほとんど受けず，のびのびと育てられた牛はリピーターからも高い評価を受けています。安心・安全にもこだわった牛肉です。



ヤーコン作りに励まれているのは，吉沼に住む石島さん。ツクツクカレーで使用する「サラダオトメ」というヤーコンは，国からの許可がないと作ることができないうえ，収量の多い品種の半分の量しか採れない貴重なヤーコンです。ヤーコンに対する情熱は熱く，生産～加工～販売まですべて自ら行っています。シャリシャリとした食感が特徴のヤーコンですが，カレーで使用するとほくほくしていて甘く，これがまたおいしい。いつもとは違う食感のヤーコンをご堪能あれ！



日本三大ブルーベリー産地のひとつであるつくば市。今回給食に使用するのは，つくば市ブルーベリー生産者連絡協議会のみなさん（渡辺さん，毒島さん，岡野さん，宇野都さん，玉田さん，稲葉さん，鈴木さん，太田さん）が作ってくださったブルーベリー。同協議会副会長の毒島さんにお話をお伺いしました。

大きくてあま〜いブルーベリーは，除草作業や虫とり，収穫まですべて手作業で行い，大切に育てられた，いわば汗と涙の結晶。もちろん無農薬で育てています。そんなブルーベリーはわが子のようにかわいいと，目を細めながらお話してくださいました。今回のカレーでは，1粒1粒大切に育てられたブルーベリーを，贅沢にも粒のまま使用しています。スパイシーなカレーに，甘くて程よい酸味のブルーベリーは意外にも合うんですよ♪

