

ふるさと給食だより

令和4年9月
佐呂間町学校給食センター
第3号

9月のふるさと給食は、
9月28日(水)です。

- *ごはん
- *サロマ牛のすき焼き
- *蒸し野菜サラダ
- *部田さんのよもぎもち



今回使用する佐呂間産は、
『サロマ牛・よもぎもち』です！



よもぎもちを作っている

部田菓子店特集

お菓子屋さんになってみたい！という人がいたら、
気軽に声をかけてください(^ ^)弟子募集中

どんな人が作ってるの？

3代目の部田桂司さんとご家族の3人で作っています。

桂司さんの祖父母様が昭和11年に現在の地に創業し、

もう少して創業90年になります！！



部田菓子店の部田桂司さん↑

人気のおかしはなんですか？



今回給食で出す、「よもぎもち」が人気です。

(給食では半分程のサイズで出します。)

このよもぎもちの賞味期限は、1日しかありません！

とても人気で午前中に売り切れてしまうこともあります。

買いたい人は予約か早めにお店に行くといいそうです。(場所は浜佐呂間にあります。)



欲張りな私は「もっと作ったらいいのでは？」ときくと…

「足りないくらいがちょうどいいんです(^ ^)」と話す部田さん。



~よもぎもちについてもっと教えて！~

そもそも「よもぎもち」とは・・・？

春になると身近な場所に姿をみせる「よもぎ」という草を
使ってもち米と混ぜておもちにし、あんこを中に包んだ食べ物です。



次からは部田さんに取材して驚いたことをお伝えします！



おどろき



① 自然に生えているよもぎを1年分手づみでとっている！？

よもぎはお店で買わず、部田さんご夫婦2人だけで、よもぎを手でつんでいます。
その量なんと、約300kg！！よもぎは春に生えてくる草で若葉が出た時期につまないと苦くなってしまいます。また、つんだよもぎはすぐに茹でないと黒くなるので、すぐにゆでています。これだけの手間暇かかって、このよもぎの風味とおいしさが出るのだと確信しました。



おどろき



② 100年もの石臼でよもぎもちを作っている？！

そば粉などを石臼でするとおいしいと言われるように、よもぎ餅も石臼ですると、香りが残り、食感がよくおいしいと言われています。よもぎ餅をよーく見ると、よもぎの葉っぱがたくさん見えますと思います。手づみと石臼で作ったならではの見た目だと思いますよ♪



もっと部田さんについて知りたい！！

今年度から来た、地域おこし協力隊が作成しているYouTubeにより詳しく部田さんについて載っています。10分程の動画なので給食時間にも、もしよければ見てみてください！



こちらのQRコードからアクセスすることができます！

