

阿東女性林業研究会が中学生とタケノコ・シイタケの調理実習で交流！

令和5年3月13日（月）に、阿東女性林業研究会が山口市立阿東中学校1年生に対して、阿東産のタケノコとシイタケを使った調理実習を行いました。これは、山口地区の林業女性による「タケノコ・シイタケの地産・地消運動」として毎年行われているものです。

当日は、会員が水煮加工した阿東産タケノコ等を使用し、生徒たちへ調理手順の指導を行い、「タケノコ・シイタケと白身魚のホイル焼き」など阿東産のタケノコとシイタケを使った料理4品を完成させました。また、会員が「あとう和牛」を使った「シイタケ、タケノコ、チーズ入りの肉巻き」を調理し、生徒たちにふるまいました。

調理実習に先立ち、3月6日（月）には、授業において竹やタケノコに関する話をするとともに、同研究会が製造・販売する「あとうの筍」（タケノコの水煮パック）ができるまでの過程を紹介しました。

生徒たちは「放置された竹林が起こす様々な問題」について事前に学んでいたこともあり、阿東産のタケノコを美味しく食べるだけでなく、地元のタケノコを食べることが地域の竹林整備の一助となることも実感として学んだようでした。



「あとうの筍」ができるまでを紹介



タケノコとシイタケを使った料理に挑戦