

# い き し とくさんひん し 吉岐市の特産品を知ろう！

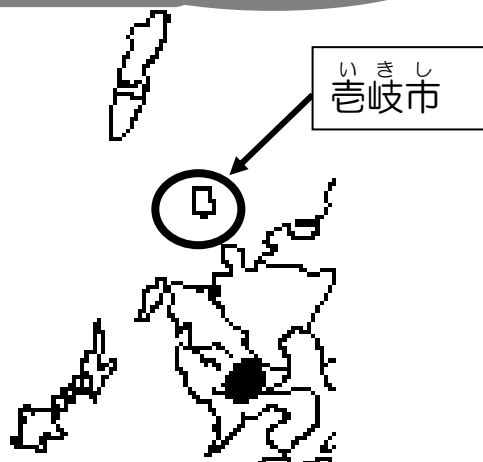
11月22日(金)

## きょう こんだて <今日の献立>

ごはん  
 きゅうにゅう  
 牛乳

ひきとおし  
 なっとうに  
 納豆煮

しお  
 塩もみきゅうり



ふくおかけん つしまし ちゅうかんちてん いち いきし きちょう いせき れきしいさん  
 福岡県と対馬市の間地点に位置する吉岐市は、貴重な遺跡や歴史遺産が  
 いくつもあり、「歴史の島」とも言われます。新鮮なウニやマグロ、ブリなど  
 の海の幸だけでなく、米、いちご、アスパラガス、吉岐牛などの豊かな農  
 畜産物もあります。

## ～ひきとおし～

「ひきとおし」は、吉岐の郷土料理で、お客様を座敷に  
 ひきとおし引き通してもてなしたことからついた名前です。農家では  
 どの家庭でも庭先で鶏を飼っていたので、盆・正月・祭り  
 などの時に家でとれる野菜と鶏肉、豆腐やそうめんと一緒に  
 煮込んでごちそうにしていました。



## い き なっとう ～いき吉岐納豆～

いき吉岐納豆 ～勝本地区納豆生産組合(吉岐市勝本町)～

きゅうしょく つか なっとう いきさん  
 給食で使う納豆は、吉岐産  
 のフクユタカという大豆を原料  
 に、吉岐の勝本地区でこだわって  
 てさぎょう つく  
 手作業で作られています。



2～3時間ほどで、大豆がふっくらと炊きあがりました。



納豆菌をふりかけると、あつという間に納豆の茶色へと変わっていきます。



一つ一つが同じ重量になるように、手作業で小分けしていきます。



フィルムを貼って包装が完了します。このフィルムには小さな穴が開いており、納豆菌が呼吸できるようになっています。

【引用】長崎県学校給食会 HP より

大村市小学校給食センター