

## 地元業者、給食で提供 男鹿産ワカメ

### みそ汁に舌鼓 市内5小中学校



男鹿沖で収穫した養殖ワカメを使ったみそ汁が10日、男鹿市内の5小中学校の給食で提供され、児童生徒が地元の名産に舌鼓を打った。

男鹿南中学校では、入学や進級を祝う「お祝い献立」として、全校生徒97人がワカメとタケノコの入ったみそ汁のほか、男鹿産サケの照り焼きや大潟村産の古代米などを味わった。

1年の石井悠太さんは「ワカメは口の中で溶けておいしかった」、3年の夏井萌さんは「毎日食べる給食で地産地消を進められるのは意

義深い」と話した。

ワカメを提供したのは男鹿市船川港台島の水産加工業「渉水産」（鈴木渉代表）。毎年収穫期に地元小中学校に寄贈しており、今回は給食用として約3.6キロを南部共同調理場（男鹿南中内）に、約10キロを東部共同調理場（男鹿東中内）に納めた。

鈴木代表（53）は「昔はどこの家でもワカメ養殖をやっていたもの。地元でワカメを育てていることを知ってもらい、水産業に関心を持ってもらいたい」と語った。

（藤田祥子）

（令和5年4月12日（水）秋田魁新聞より抜粋）