

食育だより

〈特別号〉 令和3年9月13日
島原市立学校給食共同調理場

「ジオあわび」が給食に出ます！

9月17日（金）の給食には、国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業により地元で養殖された「ジオあわび」が出ます。

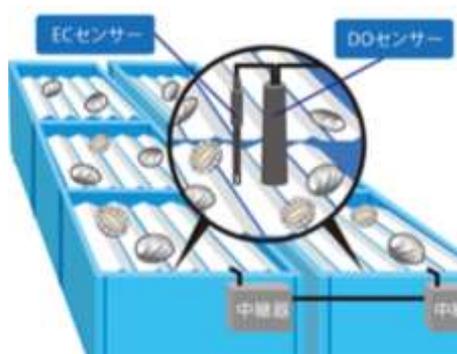
ジオあわびとは

- ・有明海のみわかめ・昆布のみをえさとして育てられたあわび。
- ・平成26年に島原半島がジオパークに認定されたことにちなんでジオあわびと名付けられた。



ジオあわびの特徴～県内初のスマート漁業～

わかめとこんぶの未利用部位をえさとしてジオあわびの養殖が始まりました。県内初のスマートフォンを活用した最先端技術で陸上養殖が行われています。磯の風味が良く、柔らかいのが特徴です。



「ジオあわびを島原の子どもたちに食べさせたい」

今回のこの事業は島原漁業協同組合の組合長の吉本政信さんが「島原の子どもたちにジオあわびを味わってほしい」という思いから実現しました。

ぜひ、地元の産業について知り、興味をもつきっかけにしてほしいと思います。ジオアワビを使った給食の感想を聞かせてくださいね。

