

対象	小学校高学年以上
教科	社会科
該当 単元	小学5年 「これからの 食料生産と わたしたち」 ・わたしたちの 食生活の変化と 食料生産
教科書	東京書籍等
掲載日	2017. 10. 21. 朝刊 中勢版 22面

美杉発! マコモシューマイ登場



開発されたマコモタケを使用したシューマイ



会場でシューマイを試食する来場者たち=いずれも津市美杉町太郎生で

地元農家とJA「食感生かし」開発

津市美杉町を活性化させようと、地元農家とJA三重中央が特産品のマコモタケのシャキシャキとした食感を生かしたシューマイを共同開発した。二十一日から津市久居新町の「あぐりネット三重中央・JA産直ひろば」で販売する。
(須江政仁)

同町は近年、耕作放棄地のメはもつからない」と後継者活用に悩まされてきた。荒れ 不足に悩む中、農家は「売らないように整備だけを行う農 上げはコメの倍」と喜ぶ。マ家もいたが、どうせなら収益 コモは春に植えて秋には収穫の出る形態にしよう」と、七年 でき、葉も粉末にしてお茶や前に発足した「八十六石まこ ুকッキーの原料になるといもの集い」がマコモの栽培をう。進めてきた。

「当地のギョーザはあつマコモはイネ科の多年草でてもシューマイはない」とJ菌によって肥大した茎が「マ Aの提案で丸一年かけて全体コモタケ」と呼ばれる。「コ の三割以上をマコモが占める

津できょうから販売

シューマイが完成した。マコモタケは食感が命。急速冷凍機を使い冷凍後、解凍しても食感が損なわれないようにしている。十五日に行われた試食会では来場者たちは「初めての食感」と珍しがった。
美杉のマコモは今年から生の状態で津市の中学校の給食に使われるなど徐々に市民に浸透している。同会代表の横川惣吾さん(63)は「もつと若者にも知ってもらい、いずれはマコモといえば美杉となってくれたら」と期待を込めた。

問1：津市美杉町は、近年どんなことに悩んでいましたか。

()

問2：マコモについて整理しましょう。

種目	()科の()
菌のつく部位	()した()
マコモの収益	()の()
他の用途	葉を粉末にした()や()の原料
セールスポイント	

問3：いろいろな商品が考えられる中、なぜマコモシューマイを選んだのでしょうか。

()から