

「まこもたけ」のはなし

「まこもたけ」は、この^{しろ}白い^{やさい}野菜です。

^い伊^が賀^し市^{さい}で^{ばい}栽培^{つか}されたもの^を使^いました。



「まこもたけ」は、

^{じょうたい} ^{きゅうしょく} ^{とど}
この状態で給食センターに届きました。



はたけ すいでん
畑（水田）では

このように

さいばい
栽培されて

います。



ひと せ おお
人の背よりも大きな「まこもたけ」ですが、

た ねもと ぶぶん
食べられるのは、根元のふくらんだ部分です。



かわ
皮をむくと、^{しろ}白い部分^{ぶぶん}が出て^できます。





こめ おな か
お米と同じ「イネ科」の
なかま こめ
仲間ですが、お米のように
きかい つか
機械を使えないので、
てさぎょう さいばい
すべて手作業で栽培され
ています。



あじ
味はあっさりしていて

は
歯ざわりがよく、

いた もの てん
炒め物や天ぷら、

あ
和えものなどで

た
食べることが

できます。

すいでん さいばい
水田で栽培できるため、

こめ てんさく
米の転作として、

い が し
伊賀市では、

ねん まえ
15年ほど前から

さいばい
栽培されています。



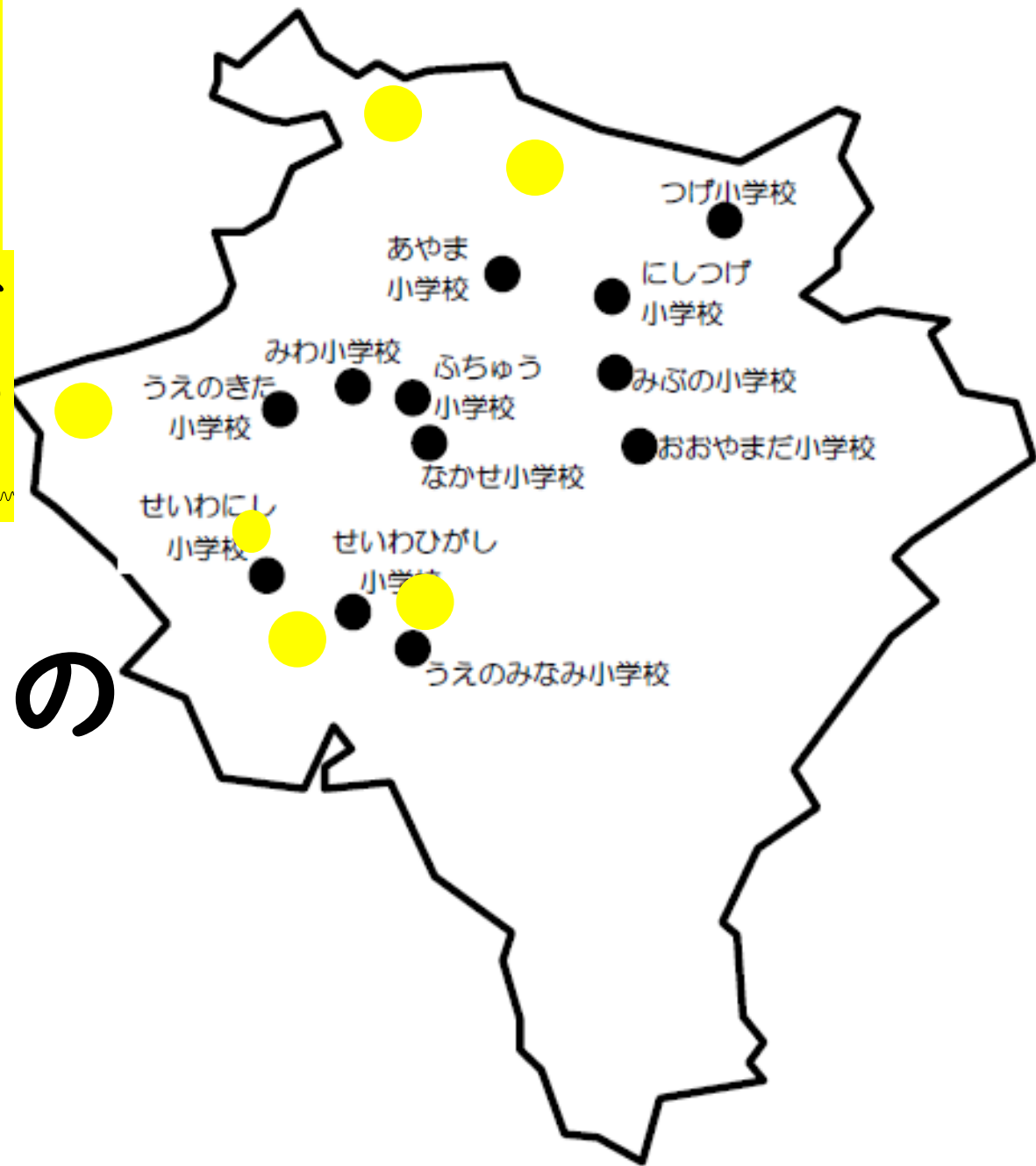
おおのぎ よの いちべ
大野木・予野・市部・

しまがはら たまたき かみともだ
島ヶ原・玉滝・上友田

い が し
など、伊賀市のたくさんの方

ち い き さ い ば い
地域で栽培されて

います。



しゅん ^た ^{じき}
旬（おいしく食べられる時期）は、

がつ ^{ちゅうじゅん}
10月はじめから中旬です。

きゅうしょく ^{ねん} ^ど ^{とうじょう}
給食でも1年に1度しか登場しません。

あじ ^た
味わって食べましょう。

おわり

