

県産食材勉強会では初めての現地見学!!

献立作成のための県産食材勉強会

平成 23 年 8 月 23 日 (火)

小田原産野菜の栽培状況視察 at 小田原市飯泉・鈴木さんの畑

鈴木宏昌さんの畑には、綺麗な紫色のなすが、つやつやと輝いていました。キズがつかないように、また、綺麗な色や紫色が出るように、光線の当たり具合や風通しに気を配られており、木の勢いをつけるために、有機肥料を15日おきくらいに撒かれているそうです。「花のめしべが引っ込んでいると肥料不足ということで、なすの皮が硬くなってしまふんだよ」と、花を見せながら説明してくださいました。

栽培されているなすは、長なす（主に千両）とサラダ紫。サラダ紫は生で食することができ、水分が多いことが特徴で、ぎゅっと握ると、水がしたたり落ちるほどでした。

「その土地、その地域に合った野菜がある。人が病気になる前に健康な体をつくる大切な仕事」と暖かい眼差しで話す宏昌さんの人柄と、地場野菜を誠実・大切に育てる想いが、ひしひしと伝わってくる畑とお話でした。

奥様の勝子さんは、保育園を訪問したり、1日農業体験学習で、地元野菜の良さ・大切さを、紙芝居やクイズなどで伝えています。赤ちゃん（肉・魚・たくばく質）・黄色ちゃん（米・パン・炭水化物）・緑ちゃん（野菜類）の人形の役を子ども達に演じてもらう参加型の紙芝居は、子ども達の心に深く残るよう、また、楽しく食育を学べる工夫が満載でした。



勝子さんの食育紙芝居

参加者アンケートより

「その土地で採れるものは、その土地の人の体にあっている」という勝子さんの言葉に、地産地消の意味を考えさせられました。

鈴木さんのなす畑



なすの花の説明をする宏昌さん



サラダ紫

水産加工工場見学 at 鈴廣かまぼこ御恵水工場



スズヒロシーフーズ株式会社 鈴木社長からのお話



露木部長より製造工程の説明
ガラスの向こう側が製造ライン

鈴木梯介社長から「食するという事は、生命をいただき、生命をうつすこと」（食べ物の生命を、お客様の生命にうつしかえていくこと）という会社の理念や、次の世代を担っていく子ども達に、伝統食であるかまぼこを食べてもらいたいという想いなどを伺いました。

慶応元年創業、142年の歴史をもつ鈴廣かまぼこ(株)は、添加物をなるべく使わず、日本に昔からある調味料（塩・砂糖・酒など）をうまく使っていくということ、また、食育に絡めた地産地消にも取り組んでいらっしゃいます。

県内で水揚げされた魚と、県産の玉ねぎを使用した「揚げボール」の商品化の裏では、農家さんに約550kg分の玉ねぎを予約し、種付けから収穫まで現場に足を運ばれており、写真で経過がわかる資料を作成されていました。作物を育てることや食べ物が自分たちの目の前へ届くまでに、どれだけの時間・手間・労力がかかっているか、食べ物の大切さを伝えられれば、とのことでした。

かまぼこの製造工程などの説明の中では、小田原の地下水は鉄分を含まないため魚を洗うのに適しており、かまぼこが栄えた理由のひとつであることや、加熱しながら混ぜていく際にたんぱく質が分解し、塩を加えることによって弾力がでてくること、家庭での冷凍は緩慢凍結し、弾力が失われてしまうのでお勧めできない、などのお話を伺いました。

検査だけでなく、建物の構造や製造の流れが、異物混入を徹底的に防ぐしくみになっており、衛生管理が行き届いた清潔感溢れる工場でした。



県産食材を使った「揚げボール」

参加者アンケートより

伝統の商品を守りながら、新しい商品やニーズに合ったものを開発していく姿勢に頭が下がりました。魚が敬遠されがちなか中で、日本のかまぼこを守っていくのは大変なことがよくわかりました。



* 発行・編集 *

財団法人 神奈川県学校給食会 ヘルプデスク
〒242-0021 神奈川県大和市中央3-5-4
TEL: 046-264-2056 FAX: 046-263-7522
E-mail: helpdesk@kanakyu.or.jp
http://www.kanagawa-kyushoku-helpdesk.jp/

編集後記

今年の夏も酷暑が続き、又、9月には台風15号のため、秋から冬の野菜の種まきの頃ようやく芽が出てきた、ほうれん草や大根は2度まきをされた地域もあったようですが、このところ天候に恵まれ今後の収穫が待ち遠しい思いです。

1月の給食週間には例年どおり県産のきやべつ、小松菜、大根をぜひ給食に取り入れていただけるとありがたいです。

2011年11月30日 発行

栄養教諭・
学校栄養職員のみなさまへ

季節のおすすめ かながわ産品

第11号

トピック 小田原市全校で「小田原なす」を学校給食に!!

小田原市の学校給食では、以前から地元JAや生産者と連携して「地産地消」に取り組んでいますが、平成23年6月の食育月間にむけて、小田原市の青果卸売市場との新たな連携が始まりました。

小田原市教育委員会や農政課、青果商業協同組合や市場の方々とも何度も打合せを重ねた結果、栄養士さんに3ヶ月前に献立を組んでいただく→市の給食会から卸売市場に情報提供→市場の担当が生産者と調整→予定にあわせて市場に出荷→青果商は市場で小田原なすを調達→他の野菜類と一緒に学校へ納入するという、見事な連携を作り上げました。

その過程で、なすを育てている農家さんにご協力いただき、学校給食栄養衛生管理研究会において、市内の学校栄養士全員で、なすの生育状況を見学しました。



小田原市学校給食栄養衛生管理研究会の模様 平成 23 年 5 月 24 日 (火)

美味しいなすを育てる工夫や、かつて水田だった畑が多いからこそ、みずみずしいなすが育つなどのお話を伺い、献立づくりや児童への食育指導の参考になったという声もきかれました!



飯泉にある鈴木さんの畑

(4面・県産食材勉強会でもご協力いただきました!)



久野にある浜野さんの畑



小田原は、田んぼだった土壌を利用して、美味しいなすがとれることで有名な土地柄で、なすづくりにかけては腕に自信のある生産者も多いのです!!

市場の方からは、春先の低温のせいで6月下旬に出荷量が少なく、数量を集めるのが大変であったというお話もありました。市内全校での「小田原なす」給食は、天候に左右される青果類を、育てる人・集める人・運ぶ人・使う人、それぞれの努力と苦勞と想いがつまっており、平成21年の初めての打合せから2年近くかけて実現したものです。

小田原なすの給食見学会 小田原市立久野小学校 平成 23 年 7 月 7 日 (木)

箱根外輪山の麓にある久野小学校では、豊かな自然環境を生かし、地域の方々や協力して様々な農業体験を行い、体験を生かした豊かな心の育成をめざされています。

二宮校長先生からは、伝統となっているお米づくりのことや、「久野っ子畑」では、じゃが芋、人参などの野菜や蕎麦を育てていること、また、蕎麦うち体験なども行っていることなどのお話を伺いました。「この環境を子どもたちの教育活動に生かしたい!」と生き生きと話される姿が、とても印象的でした。

また、「学校保健安全委員会」を開き、食の大切さ、特に、朝食の大切さについて考えるなど、食育に対して大変熱心に取り組まれています。

献立には、季節感のあるものや行事食を取り入れており、この日は栄養士の中村先生が作成した学校の掲示物や、なすの一口メモなども見せていただきました。

児童たちからは、「なすは苦手だけど、このな

すは好き」という声がかれました。生産者さんや市場の方と一緒に給食を食べることで、野菜を身近に感じられたのではないのでしょうか。

生産者さんや青果商業協同組合の方も、「自分たちが作ったなすを美味しいと喜んで食べてくれて、作る励みになった」「できるだけ地産の野菜を学校給食に届けたい」とおっしゃってください、とてもよい交流の機会になりました。

このなすの取り組みが、次の年へと繋がり、他の野菜へも広がっていくと素晴らしいですね。

この日の献立は…
玄米パン・牛乳・肉団子・
七夕ゼリー・
ラトトゥイユ(小田原
産なす使用)



なすは水分が多く体の熱をとる働きがあることなどが、わかりやすく書かれています。とじると、かわいいなすの形に!



この日の給食見学会には…
生産者の鈴木さん、小田原中央青果株の和田さん、小田原青果株の林さん、青果商業協同組合の岸さんにも参加していただき、小田原なすを使ったラトトゥイユをご馳走になりました。2年がかりの取り組みが実を結び、美味しさも格別でした。



トピック 小田原市全校で「小田原なす」を学校給食に	1 P	精肉加工から学校給食センターへの納入まで	3 P
かながわ産品学校給食デー訪問	2 P	献立作成のための県産食材勉強会	4 P
清川村立緑小学校、清川村立学校給食センター訪問	2 P	編集後記	4 P
清川恵水ボークについて	3 P		

清川村立緑小学校

清川村は、県内唯一の村です。村内あちこちに彼岸花の咲き乱れる9月30日に清川村立緑小学校にうかがいました。

学校では、湯浅教頭先生、栄養教諭の館森先生にお話をお聞きしました。全校児童は134名、村内のもう1校、宮ヶ瀬小学校と全校や学年ごとの交流が計画的に行われています。

清川村では、清川村で飼育している豚肉のブランド化を目指していますが、地元子ども達にも食べさせたいと、給食でも使用しているほか、年1回、無償で学校給食に清川恵水(めぐみ)ポークを提供していただき、昨年度は、高学年は肩ロース、低学年はひれ肉でトンカツにしておいしくいただきました。



1年生と5年生の給食配膳の様子を見学し、村内にある有限会社山口養豚場の山口社長さん、厚木の株式会社「肉の田口」の田口社長さんと一緒に給食を試食させていただきました。5年生の教室では、食事の前にお二人から自己紹介をしていただきました。山口社長さんは、ご自分も小学5年生の時にこの教室で給食を食べたことや、清川恵水ポークを飼育されていることなどを、田口社長さんからは、清川恵水ポークを肉にして学校に納め給食に使われていることなどが紹介されると、子ども達からは「清川恵水ポークのことは知っているよ。」という声があがりました。

食事の前に担当のリードで「大地に感謝、太陽に感謝そして命に感謝」という言葉を全員で唱和し、給食が食べ物や命の大切さを考える機会になっていることを改めて感じ取ることができました。

給食献立

ごはん 牛乳 みそしる
清川恵水ポークのかりん揚げ
きゃべつのおかかあえ

※ みそしるのじゃがいもも清川産でした。



自己紹介される山口社長さん(上)と田口社長さん(下)

清川村立学校給食センター

午後からは、栄養教諭の館森先生からお話をうかがいました。

給食の特色について

子ども達は、肉や魚が大好きで野菜がちよっと苦手だそうです。そこで、先生方全員に「ばくばくだより」を配布しクラスでの指導に活用してもらい、食育だよりを学期に1回配布しています。

バイキング給食や、アンケートで人気のあったメニューを給食で実施するリクエスト給食などが実施されています。昨年度の主食人気メニューは、味噌ラーメン、わかめご飯、揚げパンでした。緑小学校では、1年生から6年生まで縦割りグループを作り、そのグループごとに外で弁当形式の給食を食べる行事もあります。

給食での地場産食材の活用について

平成16年、村の産業観光課の尽力で地場産野菜の活用が始まりました。現在、3軒の農家と契約し、下の表以外にも大根やはくさい、さといもなどが多く使われています。ゆずやたけのこなど、村の特産品がありますが、給食では大量に使用するため収穫できる時期との関係が難しいそうです。清川恵水ポークは、地場産食材の中で第3位(平成22年1月～12月の使用量: 212.8kg)に多く使われています。

使用量の多い地場産食材

(平成22年1月～12月)

- 第1位 たまねぎ
- 第2位 じゃがいも
- 第3位 清川恵水ポーク



▲ 食育教材です

学校給食センターのスタッフのみなさん



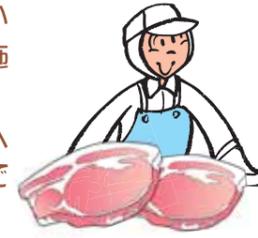
館森先生(右端)と5名の調理員さんで、幼稚園から中学校までの給食を担当されています。

「清川の子ども達は、素直で一生涯懸命に給食を食べってくれるので、頑張って給食を作る甲斐があります。」と話された館森先生の言葉が印象に残りました。

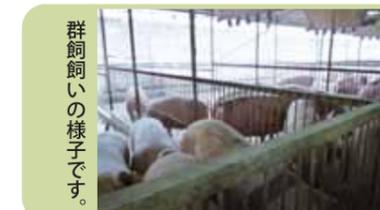
ゆず味噌、ゆずゼリーが給食で出されます。子ども達は大好きだそうです。

めぐみ 清川恵水ポークについて

清川恵水ポークを飼育されている有限会社山口養豚場で飼育施設を見学させていただきました。その後、精肉加工して学校へ納入している株式会社「肉の田口」でお話をうかがいました。



有限会社山口養豚場、山口社長さん(写真左)、伊藤場長さん(写真右)のお二人にお話をうかがいました。



- ① 現在、750頭の豚を飼育しており、年間14,000頭を出荷しています。
- ② 豚肉の種類は、もともと恵水ポーク、夢ポークの2種類でしたが、村が清川ブランドを作るということで3年前から清川恵水ポークの飼育が始まりました。清川恵水ポークは、餌に米を混ぜることで脂にさらった甘みを作ります。学校給食で使われている豚肉は、清川恵水ポークです。
- ③ 餌はとうもろこし、大豆粕などを単品で購入し自家配合します。抗酸化作用のあるビタミンEや有機セレンを適量添加しており肉の保存性が良くなっています。清川村の水はミネラルが多く、それも飼育に適しています。
- ④ 飼育の特長は、親豚を群飼いで飼育していることで、授乳期のみケージで飼育します。豚舎は寝るところと排泄するところが分かれており、豚は清潔好きな動物と聞きましたが、その通りでした。
- ⑤ 衛生管理には細心の注意が払われ、豚舎への人の出入りでは、履物を洗浄し石灰で消毒するオールイン・オールアウトが実施されています。
- ⑥ 豚の成長は、種付け後、約115日で出産、約10頭生まれます。子豚は25日間哺乳させその後、離乳食が与えられます。離乳食は乳たんぱくと乳糖が主体です。離乳期に子豚は8、9頭になってしまいます。
- ⑦ 子豚は、約半年で110kg位まで大きくなり出荷されます。

「お客様に満足してもらえる肉を作ることを目指しています。例えば、肉の保存性が高く、1週間経っても、ひき肉の色は変わりません。豚肉の脂の旨味を感じてほしいので、塩・コショウだけで食べてほしいです。」



おいしい豚肉を作るため頑張ってくださいとお二人の熱い思いが伝わってきました。

精肉加工から学校給食センターへの納入まで

厚木市内にある株式会社「肉の田口」、田口社長さんにお話をうかがいました。



お店で語る田口社長さん

- ① 清川恵水ポークは、「肉の田口」が、山口養豚場に豚を取りに行き食肉衛生検査所に搬入、と畜後、検査を受けて精肉にするそうです。
- ② 清川村学校給食センターからの発注で、精肉を納品します。
- ③ 肉の流通は、通常、枝肉にする業者、市場、小売業者等経路が複雑とのことですが、清川恵水ポークは1頭買いで、流通経路はシンプルでした。
- ④ 清川恵水ポークは、脂身が甘くておいしいので、味わってほしいとのこと。
- ⑤ 毎週、金曜日には「肉の田口」で精肉加工した清川恵水ポークを、山口養豚場が許可を取って清川村で移動販売も行っています。

田口社長さんの思いをうかがいました。

「清川村で育てた肉を隣の肉屋が精肉にしているということであり、山口社長さんや清川村を応援しているということです。」



お店に掲示された清川恵水ポークの案内

謙虚に語られた田口社長さんですが、清川村や山口養豚場を応援する思い、また、学校給食に対する熱い情熱を、お話の中で強く感じ心強く思いました。