

神奈川県産味噌製造工場見学レポート ～日本味噌株式会社～



日本味噌株式会社の外観

神奈川県産の「津久井在来大豆」を100パーセント使用し、「かながわブランド」にも登録されている味噌「津久井」を製造する「日本味噌株式会社」を訪問しました。この会社は、横浜市神奈川区にあり、創業明治18年という大変歴史のある会社です。代表取締役社長の田中清孝さんに、工場内を案内していただきました。工場内には、近代的な機械が設置され製造工程はほとんど機械化されていました。

神奈川県産味噌「津久井」が誕生するまでには、様々な御苦労があったそうです。神奈川県産原料100パーセントの味噌作りを始めようと考えたものの、神奈川県産大豆の生産量は極めて少なく、しかも生産量のほとんどが枝豆として消費されているため、原材料の入手が困難な状況でした。そんな中神奈川県固有の品種「津久井在来大豆」は糖質量が多く、味噌に適していることがわかり、各方面に手を尽くしましたが手に入らず、会社の庭で作ることも試みたそうです。そしてやっと平塚市で米の転作で津久井在来大豆を生産する生産者の方と出会い、「津久井在来大豆」を確保することができるようになりました。しかし、確保した大豆の量にも限りがあり、年に一度の仕込みしかできません。一年を通しておいしく提供できているのは、まさに職人技の賜物です。仕込みの配合、味噌蔵での発酵温度、低温熟成などに配慮して製造されています。

おいしい味噌作りのポイントは、①大豆が柔らかく煮えていること ②麹ができていること ③配合が正確に計量されていること ④原料がよく混ざっていること ⑤発酵、熟成が良い環境でされていることだそうです。田中社長さんの味噌作りへの意気込みや味噌への愛情の深さが伝わってくるお話をでした。



平塚市の津久井在来大豆の畑



代表取締役社長の田中さん



洗浄、吸水した大豆はこのタンクで加熱される



室の中で米麹が作られる



潰された大豆、米麹、塩が混合機へと送り込まれる

パッケージに詰められて製品となる
(神奈川県学校給食会取扱い物資)

～米味噌ができるまで～



味噌蔵で熟成、発酵される



大きな味噌桶の中に仕込まれる

発行・編集

公益財団法人 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

「かながわ産品学校給食デー」の取材に、厚木市立依知小学校と三浦市三崎学校給食共同調理場、三浦市立岬陽小学校を訪問しました。ほぼ毎日地場産の食材が使用できるほど自然に恵まれた地域になりました。また、県産食材を製造販売する「丸福水産株式会社」と「日本味噌株式会社」を訪問しました。

2014年6月26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19号

パクパク あつぎ産デー

平成26年1月24日(金)

学校訪問 厚木市立依知小学校



相模川と中津川に挟まれた丘陵台地のほぼ中央に位置する厚木市立依知小学校を訪問しました。平成24年に、学校給食文部科学大臣表彰を受けた学校です。学校給食を通して、様々な食育活動に取り組まれています。

近隣の梨農園を訪れ、開花から収穫までの成長の過程を学んだり、地域の方から昔の遊びを教わり一緒に給食を食べる世代間交流を行ったり、縦割りで



小八重先生による指導風景

食べるなかよし給食、地場産農家の生産者との交流、調理員さんありがとうの会、6年生卒業バイキングなどいろいろと実施されています。

この日の給食は、「学校給食記念日」ということもあり、昭和30年代の給食によく



麦入りごはん
くじら肉のオーロラ煮
けんちん汁
いそかえ
みかんゼリー
牛乳



食欲旺盛な5年生の食事風景

登場していたくじら肉を使用したメニューでした。栄養士の小八重先生から学校給食の歴史や、クイズを交えて食育指導が行われました。子どもたちは興味津々、聞き入っていました。

厚木市では、教育委員会と厚木市農業協同組合とが連携して、「パクパクあつぎ産デー」と称し小学校給食へ地場産農産物の導入を実施しています。依知小学校でも、月2回は「パクパクあつぎ産デー」を実施し、多くの地場産野菜が使用されており、ほぼ毎日何種類かの地場産野菜が使用されています。

この日の給食には、大根、人参、ねぎ、里芋、小松菜、もやし、生姜など計7種類もの地場産野菜が使用されていました。5年生のクラスで一緒に給食をいただきました。どれも良い味付けで、何より子供たちの食欲の旺盛さに驚かされました。男子も女子も長蛇のおかわりの列に並び、食缶はたちまちカラッポになってしまいました。

昼休みには、4日後に控えた「調理員さんありがとうの会」を進行する給食委員会のリハーサルを見学させていただきました。その会で手渡すという感謝の言葉で飾られた素敵なお手紙も完成していました。



調理員さんに贈るカレンダー

目次

- パクパクあつぎ産デー 学校訪問
- かながわ産品学校給食デー
- 調理場と学校訪問

神奈川県産味噌製造工場見学レポート

厚木市立依知小学校	1P
三浦市三崎学校給食共同調理場	2~3P
三浦市立岬陽小学校	2~3P
丸福水産株式会社	3P
日本味噌株式会社	4P

かながわ産品学校給食デー

三浦市三崎学校給食共同調理場

三浦市立岬陽小学校

平成26年2月4日(火)

調理場と
学校訪問

三浦半島の先端に位置する三浦市は、東に東京湾、西に相模湾に面し、自然豊かな地域です。温暖な気候から三浦大根やキャベツなど露地野菜の生産地として有名です。またマグロが水揚げされる三崎漁港は、遠洋漁業の基地として日本でも屈指の漁港です。そんな、食材の宝庫ともいえる三浦市を訪れました。

三浦市の学校給食は、三崎共同調理場と南下浦共同調理場の二つの調理場で、小学校8校、中学校3校の学校給食が作られています。今回は、周辺にまだ畠の多い住宅地にある三崎共同調理場にお邪魔しました。昭和54年4月に開設され、現在小学校4校、中学校2校の約2200食の給食を作っています。(学校数は、平成26年4月1日現在)

はじめに、三浦市学校給食課の松下課長さんと栄養士の木村先生より、三浦市における地産地消の取り組みや地場産物を取り入れた献立作りなどの話をうかがいました。

平成24年度の地産地消の取り組みにおいては、33品目中20品目の野菜果物が地場産物で占められ、地場産物の使用割合は約60パーセントという高い数値に驚かされました。また、地場の水産物の活用についても取組まれています。

平成26年度からは、三浦商工会議所のゆるキャラ「三浦ツナ之介」の絵入り強化磁器食器を取り入れる計画も進められており、今の食器と併用しながら徐々に数を増やしていくそうです。給食時間の子ども達の喜ぶ姿が目に浮かぶようでした。お話をうかがった後、実際に調理風景を2階から窓ごしに見学させていただきました。この日のメニュー「マグロと大根のいため煮」は、子ども達に人気のメニューで、使用されている「メカジキ」は三崎港で水揚げされたものです。大根、人参も三浦産のものでした。地場野菜については、生産者に直接使用できる野菜を聞いて献立を立てているそうです。調理場の中では、大量のメカジキを手際よく油で揚げ、大根、人参がスピーディに手切りされました。

殆どの野菜は、大量にも関わらず、手切りで処理しているとのことでした。衛生管理に気を配りながら、調理員さん達がてきぱきと調理作業に取り組んでいました。

待ちに待った給食は、三崎共同調理場の対象校である、三浦市立岬陽小学校の1年生のクラスでいただきました。松下課長さん、栄養士の鈴木先生、調理師の稻川さんに同行し、元気いっぱいの1年生と一緒においしい給食をいただくことができました。

給食のメニューは、「ワカメごはん、牛乳、マグロと大根のいため煮、もやしサラダ」。子ども達の中から、「おいしい!」という声が聞こえていました。

地元で水揚げされた魚とたっぷりの野菜を使った「マグロと大根のいため煮」は、しょうゆ味で大根にも味がよくしみていて、ご飯に合うおかずでした。野菜が苦手だという児童も、おいしそうに食べていました。子ども達がほぼ食べ終えたころを見計らって、栄養士の鈴木先生によるクイズを交えた指導が行われました。子ども達は、夢中になって手をあげ



調理風景



おしゃれなたたずまいの校舎



鈴木先生と話します



《献立》ワカメごはん 牛乳
マグロと大根のいため煮 もやしサラダ

クイズに答えていました。子ども達の興味、関心を引く楽しくわかりやすい内容でした。

お二人の栄養士の先生から、「地場野菜は多く使用できているのに比べ、数量の確保、値段、加工する施設が少ないため、三浦の水産物の使用がまだ少ないのが課題です。」というコメントをいただきました。一日も早く課題が解決され、三浦の農産物と水産物がますます多く学校給食に登場することを期待しています。



子ども達はクイズが大好き

マグロと大根のいため煮

レシピ紹介

材料(1人分)

メカジキ角切り	60 g	大根	70 g
しょうゆ	4 g	人参	20 g
みりん	2 g	こんにゃく	20 g
でんぶん	6 g	しょうゆ	5 g
小麦粉	3 g	三温糖	2.5 g
揚げ油	適量	水	20 g

作り方

- メカジキの角切りは、しょうゆとみりんで下味をつけ、でんぶんと小麦粉をつけて油で揚げる。
- 大根、人参はいちょう切り、こんにゃくは短冊切りにし、大根は下ゆでをする。
- 野菜とこんにゃくを煮て、調味し、揚げたメカジキを入れる。

丸福水産株式会社訪問

三崎共同調理場にメカジキを納めている
水産加工工場を訪ねました



マグロやカジキが 加工されるまでの流れ

マグロやカジキは「遠洋まぐろ延縄漁」という漁法で捕獲されます。延縄にかかったマグロやカジキは、船上で内臓を取り除かれ、マイナス60°Cの超低温冷凍庫で瞬間冷凍され、鮮度が落ちないように三浦三崎港に運ばれてきます。丸福水産には、マイナス50°Cの大きな冷凍庫があるので、新鮮なまま保管され、冷凍のまま手早く加工されます。



冷凍庫の中のマグロ



冷凍庫から出されたマグロ
やカジキが解体されます。



柵状にカットされた
カジキ



切り身や角切りにカット
されます。