

かながわ産品学校給食デー 学校訪問

湯河原町立東台福浦小学校

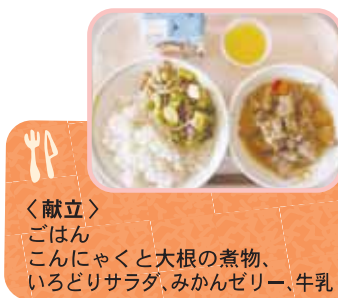
平成24年1月26日(木)

太陽の光でキラキラ光る相模湾を望み、みかん山に囲まれた自然豊かな湯河原町立東台福浦小学校では、ネーブル、ぼんかん、いよかん、湘南ゴールドなど、地元で採れる様々な柑橘類が年間を通して給食に取り入れられています。

この日は、地元のJAかながわ西湘女性部鍛冶屋支部の方々の「手づくりこんにやく」と「摘果みかんジュース」を使用した献立でした。いろどりサラダの緑色と、みかんゼリーの黄色がくっきり鮮やかで、見た目にも食欲をそそります。手でちぎられた手づくりこんにやくは、市販のものとは違う食感で、味が染み込んでとても美味しく、子ども達もモリモリ食べていました。

栄養士の岸岡先生は、日本食のよさを知ってもらうため、また、だしや野菜の美味しさを子ども達に味わってもらうため、日ごろから様々な工夫をされています。油をとりすぎないようにするために、食材を油で揚げずスチームコンベクションオープンで加熱したり、不足しがちな食物繊維をとるために、粉末のおからを使われたりもしています。

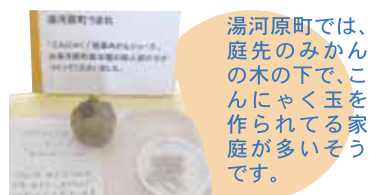
健康的で地場産物が豊富に生かされ、地域の方々の愛情がたっぷり詰まっていることを強く感じる給食でした！



〈献立〉
ごはん
こんにやくと大根の煮物、
いろどりサラダ、みかんゼリー、牛乳



JAかながわ西湘女性部の方より、みかんゼリーに使われているジュースは、みかんに砂糖だけを加えて作る本物の味。栄養士さんや調理員さんが工夫して作ってくれていることなどを、お話ししていただきました。



湯河原町では、庭先のみかんの木の下で、こんにやく玉を作られてる家庭が多いそうです。

もったいない！から生まれたジュース「緑碧の滴」

「摘果」とは、たくさんなりすぎてしまったみかんを途中で間引くこと。この捨ててしまう摘果みかんを「もったいない！」と思った農家のお母さん方がジュース作りに挑戦したのははじまりだそうです。

9月初旬の限られた時期に収穫した早生みかんを、一つずつ丁寧に手絞りし、砂糖だけを加えて作られています。

JAかながわ西湘女性部鍛冶屋支部の歴史は60年以上とのこと。試行錯誤を繰り返して、今の味にたどり着いたそうです。「女性部鍛冶屋支部の歴史が詰まっている味。これ以上のものはできない！」と自信たっぷりの味です。

実は、このジュースの原料のみかんは、農家の方々の高齢化が進み、生産する方や収穫量が減ってきてしまっているそうです。この味を、子ども達に長く味わってほしいですね。

こちらのジュースを給食で使ってみたい方は、ヘルプデスクまでご連絡ください。

みかんゼリーに使われたジュースです



湯河原の生産者、高杉武さんの柑橘類の畑にて

湯河原町立東台福浦小学校に青果物を届けている、JAかながわ西湘湯河原営農経済センター小野寺さんに、柑橘類を栽培している高杉さんの畑へ連れて行っていただきました。

高杉さんは、甘夏、ポンカン、ニューサマーなど、数十種類の柑橘類を育てられています。柑橘類は、からたちの木の根を土台にして、そこに良い品種を接ぎ木をして育てていくことで、木が強くなり甘い実ができるそうです。そのため1本の木に、何種類もの柑橘類ができることもあることなど、興味深いお話を伺いました。

湘南ゴールドは、8年ほど前から育てられています。6年目にやっと実が生ったそうです。栽培については、まだ手探り状態だそうです。湘南ゴールドを広く知ってもらい、給食でも使っていただきたいとおっしゃっていました。

すでに給食で使っていただいている学校もありますが、かながわ生まれの柑橘「湘南ゴールド」を、是非多くの子供達にも知ってもらい、食べていただきたいと思えます。来年の春が待ち遠しいです。



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

今号では主に、小田原・十郎梅の魅力や三浦の切り干し大根、小田原の大根、湯河原のみかん・こんにやくなどの学校での取り組みを紹介させていただきました。改めて神奈川県が山・里の幸に恵まれていることがわかりました。うとうしい梅雨を乗り切るためにも、日本の伝統食品「梅干し」のよさを見直していただければうれしいです。

2012年6月29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13号

小田原・十郎梅の魅力 ~おいしい梅干ができるまで~

小田原で古くから栽培されている「十郎梅(じゅうろううめ)」。実が大きく肉質がなめらかで種が小さいので、梅干用品種の最秀品と言われています。しかし皮が薄くて破れやすいので、栽培や加工には大変な手間がかかります。そんなぜひたくでおいしい十郎梅の梅干ができるまでを見学してきました。

十郎梅の栽培・収穫

昨年6月、小田原の梅生産者さんの畑を訪れると、大粒の十郎梅の実がたわわに成っており、畑一帯には完熟した梅の甘い香りが満ちていました。これを一つ一つ丁寧に手でもぎ、梅干へと加工していきます。

梅干加工会社「神尾食品工業株式会社」の見学

丁寧に収穫された十郎梅がどのようにおいしい梅干になるのか、小田原市にある「神尾食品工業株式会社」を見学し、お話を伺いました。梅干づくりの手順は【①梅をサイズ別に選果して、水洗いする②生梅の重量に対して20%の重量の塩をふる③重石をして梅から水分(梅酢)が出るのを待つ④果肉がつぶれないよう板に平らに並べて(板上げ)、夏の天気の良い日に干す。日に当たると色が変わってくるので、ひっくり返しながらか3~5日ほどで干しあげる(土用干し)⑤干した梅は樽やかめに入れて熟成させる。】これで梅干の完成です。あとは、商品によって脱塩(水に漬けて塩分を抜く)したり、調味液などで味を調えたりするそうです。梅干は、6月頃に実の収穫と漬け込み、7~8月にかけて晴天を見計らって干し、それを熟成させて食べられるのは秋以降...と大変な手間と時間がかかっています。また、熟成期間を置くとよりおいしい梅干になります。工場では1年物と3年物の試食をさせていただきましたが、3年物のまるやかさ、風味の良さには驚きました！



屋上一面に干された梅



干しがあがった大粒の十郎梅



しそシャリ梅

しそ練り梅

見学に伺った8月は、まさに梅干づくりの最盛期。さんさんと降りそぐ太陽の下、工場の屋上にある干し場では、多くの梅がきれいに並べられ干されていました。従業員の方々が皮を破らないよう丁寧に手でもぎひっくり返しているのを見て、普段何気なく食べている梅干が、こんなに大切に作られてできあがっているのだと改めて実感しました。神尾食品工業株式会社の相談役・神尾秀雄さんはこうおっしゃっていました。「梅干は日本古来から伝わる伝統食。最近では和食離れや塩分を気にしてあまり食卓には出さなくなったご家庭もあると思いますが、梅干に含まれるクエン酸は疲労回復にも効果があると言われています。我が社では、伝統的な梅と塩だけで漬ける梅干を作る一方で、梅干離れを解消するために、塩分を控えめにしたり甘みをつけたりして食べやすくしたものや、ご飯にまぜて使える「しそシャリ梅」、ペースト状で簡単にしぼって使える「しそ練り梅」など新製品もどんどん開発しています。」

伝統的な梅干の製法を守りつつ、消費者のニーズに合わせた商品開発にも熱心に取り組んでいる神尾食品工業株式会社の皆さんの情熱に触れ、感動した1日でした。

ご挨拶

日頃から「かながわ産品学校給食デーヘルプデスク」事業にご理解ご協力をいただきありがとうございます。おかげさまでヘルプデスクは今年の4月で設置から5年目を迎えることができました。これからも神奈川県ブランド食材や様々な地産地消食材の情報を少しでも多く皆様にお届けできるよう力を尽くしたいと思います。どうぞ、これまで同様、お気軽にご利用下さいますようお願いいたします。(内藤)

目次

小田原・十郎梅の魅力 ~おいしい梅干しができるまで~	1 P	「地元産大根」を市内全校で給食に使用	
三浦産切り干し大根を使った学校給食		小田原市	3 P
川崎市立宮前小学校	2 P	かながわ産品学校給食デー学校訪問	
		湯河原町立東台福浦小学校	4 P

川崎市立宮前小学校の学校給食参観

三浦産切り干し大根を使った学校給食の実施 2月16日(木)

川崎市より、県産の切り干し大根を学校給食に使用したいという相談を3年前に頂き、三浦市農協、生産者、市教育委員会、県ブランド戦略課、ヘルプデスクで打合せを重ねた結果、加工することができるようになりました。

佐川教頭先生から説明

本校の給食は調理業務を委託していますがとても美味しいです。栄養士さんは、いろいろな献立にチャレンジしています。今日の切り干し大根は色、香りも良く品質良好です。

富田栄養士さんから今日の給食について説明

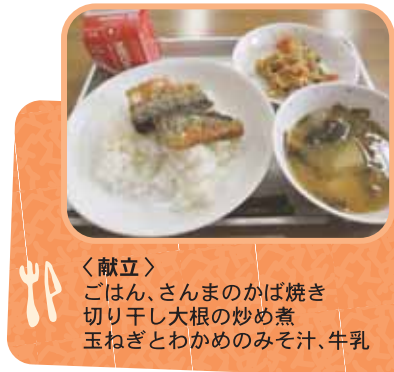
今年の切り干し大根はきれいで、形が揃っており長さも丁度よく切らずにそのまま使えました。水で戻すと新鮮で香りもよかったです。

三浦市農協、生産者からの説明

干す時の気温、湿度、風などの条件が揃うと、短時間で干し上がり良いものができます。今年の切り干し大根は仕上がりが良くおいしいものができました。

給食見学と試食

4年生のクラスと一緒に食べました。切り干し大根はとても好評でおかわりする児童もおり残量はありませんでした。



〈献立〉
ごはん、さんまのかば焼き
切り干し大根の炒め煮
玉ねぎとわかめのみそ汁、牛乳

会食後生産者等に児童から質問がでましたので、一部紹介します。



Q. この仕事を続けたいですが。

A. 喜んで食べてくれるのでやりがいがある。

Q. 三浦の大根の生産量は、どのくらいですか？

A. 7万トンくらいです。この時期の横浜・川崎で出回っている大根の半数以上は三浦の大根と思ってください。

Q. 大根はどんな気持ちで作っていますか

A. 皆が食べてくれるために、安全、安心を心がけています。

切り干し大根ができるまで



きれいに洗った大根
(11～2月までに収穫した大根が切り干し大根に適しています。)



乾燥しているところ
(日当たりと風通しが良い場所で、1～3日かけて乾燥させます。)



出来上がり
(乾燥すると、大根が縮んで、少し黄色っぽい色になります。)

切り干し大根は、形が揃いで市場に出荷できない大根を生かすことができたり、干すことによって甘みや栄養価が増したり、長く保存できることなど良いことがたくさんあります。

この川崎市の取り組みにおいて、美味しく、安全・安心な切り干し大根を子どもたちに食べてもらうために、三浦市農協の方々・生産者の方々が、大根の切り方や干し方、安全確認など様々な課題をクリアするために、苦労と工夫を重ねてくださいました。

現在は、川崎市における受注生産の流れがやっと出来上がったところであり、安定した品質管理、大量生産の難しさや、改善・考慮すべき点もありますが、一つひとつクリアして、多くの学校で使っていただけるようになればと思います。

「地元産大根」を小田原市全校で学校給食に使用

小田原市では平成23年6月下旬から7月中旬にかけて「小田原なす」を全校の給食で使用、この成果を踏まえ、1月に全校で地元産の大根を使用した給食を実施。調整から給食実施までの一連の取組みをご紹介します。

調整の経過

小田原市教育委員会からの要望で実現に向けて調整が始まったのは、平成23年秋からでした。教育委員会では何とか小田原産大根を使いたいという強い要望がありましたが、市内で大根を生産する農家がもともと少なく、全校の総使用量の約10%しか確保できない予想でした。しかし、「大根の生産量が少ないながら努力して学校給食で使用していることを知ってもらい、今後、少しでも生産量を増やしていくことも重要。」との確固とした方針が市教育委員会、柳川保健給食課長さんから示されたことは大きな推進力となりました。また、不足分は近隣の大井町、中井町産で補うという方向性も明確になり実現の足がかりが固まりました。

そして、1月に「おだわらっこおでん」、「ピリ辛挽肉煮」、「大根のとりそぼろあん」など、全校で大根を使った給食が実施されました。昨秋の台風の影響等厳しい条件下、小田原大根は、当初の予想確保量を上回る17%という結果になりました。この陰には、小田原中央青果の和田さん、小田原青果の林さん、学校給食青果類納入組合の岸さん3人の方々が、生産者さんに自家用の大根まで市場に出すよう要望してくださったり、作付けを少しでも増やすよう働きかけてくださったこと、もちろん生産者の方々のご努力、などそれぞれのお立場でご尽力くださったことが実を結びました。

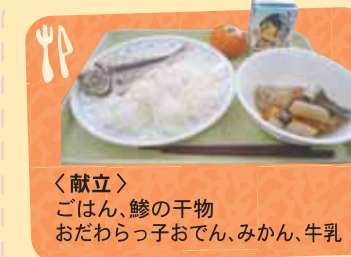
「地元産大根を使った給食見学」平成24年1月27日、小田原市立東富水小学校を訪問しました。

学校は、酒匂川の土手近く丹沢連峰を見渡せる閑静な場所にあります。小田原中央青果の和田さん、小田原青果の林さん、学校給食青果類納入組合の岸さん達と給食見学のため学校を訪問しました。遠藤校長先生からは、近くの田畑を借りて米を作ったり学年園でさつま芋などを作ったり、農家からいちごの苗を分けてもらい特別支援学級の児童が栽培・収穫し食べているなど恵まれた環境を生かした取組みが行われていることが紹介されました。



酒匂川土手から見た学校の全貌

この日は、小田原市の食材を使った「小田原献立」の実施日、栄養士の星野先生から献立の説明がありました。小田原産のお米で炊いたごはん、県内産牛乳、小田原で加工した鰯の干物、小田原産おでん種いさきはんぺんと小田原産大根を使ったおだわらっ子おでん、小田原産みかんです。この献立から、改めて小田原市は海の幸、里の幸に恵まれた地域であることが実感できました。



〈献立〉
ごはん、鰯の干物
おだわらっ子おでん、みかん、牛乳

地場産野菜の学校給食での使用についての話し合いでは、青果市場の和田さん、林さんから、野菜の生産は天候に左右され農家の苦労が大きいこと、学校給食青果類納入組合の岸さんからは、「子ども達にはぜひ学校給食で素材そのものの味を覚えてほしい。きゅうりは1年中小田原で生産しているし、いちごを生産している農家もあるので、新鮮な果物も食べさせてほしい。」などの意見が出ました。集団を対象とした学校給食では衛生面、安全性が最重視されるため制約が大きいことは否めませんが、これからも小田原市の学校給食で、市内産野菜や果物の使用が進められていくとよいと思います。

5年生との給食風景です。「野菜の好き嫌いがありますか?」、「給食で好きな献立は何ですか?」など児童との楽しい会話が弾みました。



調理室前の廊下の壁に、栄養士による大根の紹介や、給食に携わる人たちへの感謝の寄せ書きなどがきれいに掲示されていました。



学校給食栄養衛生管理研究会の開催

小田原市教育委員会では、大根の栽培状況を確認、大根に対する理解を深め給食実施に臨みました。

子ども達に農家さんが頑張って作物を育てていることを理解してもらい、自分達が住んでいる地域だけでなくお隣の地域や神奈川県のことを知るきっかけになれば、と思います。

鈴木さんの畑では、消費者に好まれる、長すぎず甘い「青膏」という品種の大根が栽培されています。葉付きで3kgもの大きさになるため、抜くのに一苦労、足腰に負担がかかるとのことでした。他にもきやべつ、ほうれん草などが青々と育っていました。



小田原市飯泉、鈴木さんの畑

農家の方々は種まきの時期をずらすなど長く安定して供給できるよう工夫したり、1か所に3粒撒いた種が発芽すると1つだけ株を残す間引き作業を寒い中で行うなど、美味しい大根を作るため毎日作業されています。



秦野市と平塚市の境の高台にある原さんの畑は、冷たい風が吹き、冬には大根の葉も根も凍るそうです。

夏の水撒き、虫除けのえん麦撒きなどのご苦労話をうかがいました。



中井町井ノ口、原さんの畑