

# 食品加工工場見学レポート 平成30年3月20日(火)

## 株式会社籠清静岡工場



静岡工場

相模湾は、真鶴半島から三浦半島の城ヶ島を結んだ線の北側の海を指します。中でも小田原の海は、箱根や丹沢の森の栄養が川によって運ばれ、深い海から海岸に送られた栄養が、小田原の海で混ざり合います。この豊かな海が、豊富な種類のおいしい魚を育てています。



青島工場長と油井製造部長

株式会社籠清は、1814年(文化11年)から小田原の地で、かまぼこの製造を行っている老舗です。今回見学させていただいた静岡工場は、静岡県焼津市にある大井川港の目の前にあり、昭和49年に地下水豊富なこの地に建てられました。工場はISO 22000(衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格)を取得して、衛生管理に気を配っています。

魚肉練り製品は、魚から魚肉を取る、魚の臭みを取るために水にさらす、練りあげ、裏ごし、成型、蒸す・焼くなど、数多くの工程を経て作られています。魚肉を練って味付けする作業を播潰(らいかい)と言います。こちらの会社では、製造する商品の特徴にあわせて、石臼・ボールカッター・ブレンダーなどで播潰しているそうです。

見学した日は、ちょうど学校給食用の地魚ハンバーグを製造していました。地魚ハンバーグには、定置網で獲られ小田原漁港に水揚げされた、いわし・あじ・かますを使っています。石臼でゆっくりとすりあげた魚肉に、玉ねぎ・にんじん・昆布・生姜・白ごまを混ぜ、調味料(塩・みそ・砂糖・酒)を加えます。調味料は自然のものにこだわり、添加物は使っていないそうです。みそは、小田原市の加藤平太郎商店で手作りしている「いいちみそ」を使っています。シンプルな味付けにしているので、学校で調理する時に、好みの味付けを加えることもできるそうです。児童生徒が食べることに配慮して作っていただいていることがわかりました。(写真提供 籠清)



野菜が入った魚肉      成型      蒸しているところ      冷却しているところ      冷凍      調理例



採肉機で骨・皮を取り除き魚肉だけにしてるところ



魚肉を播潰しているところ

### 小田原かまぼこのはじまり

かまぼこの歴史は古く、3世紀ごろに、すりつぶした魚の身を銚の先につけ、焼いて食べたのが始まりと伝えられています。その形が植物の蒲の穂に似ていたので、蒲銚と呼ばれるようになったといわれています。

小田原でかまぼこ作りが盛んになったのは、今から220年くらい前(天明年間)といわれています。小田原の沿岸では、たくさんの魚が獲れていて、この魚を保存性のよいかまぼこにしました。参勤交代で箱根路を通る大名にも称賛され、さらに技術が向上し、全国に知れ渡るようになりました。

**\*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/  
 \*神奈川県教育委員会保健体育課委託事業

**\*印刷・デザイン\*** 株式会社 連合社印刷

**編集後記**  
 今号では、箱根町と座間市での「かながわ産品学校給食デー」の取り組みを紹介しました。また、三浦半島の大根畑の様子と大根を使った給食を紹介しました。そして、学校給食物資を製造している工場を見学しレポートしました。お忙しい中、ご案内いただいた関係者の方々にお礼申し上げます。

2018年6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31号

## かながわ産品学校給食デー 平成30年1月24日(水) 学校訪問 箱根町立箱根中学校



箱根町立箱根中学校に伺う2日前に大雪が降り、雪景色の校舎が迎えてくれました。10年前に湯本中学校・箱根明星中学校・仙石原中学校が統合して出来た、箱根町で唯一の町立中学校です。生徒数は197名、9クラス(1~3年各2クラス、支援級3クラス)で減少傾向にあります。町内の箱根の森小学校にはスクールバスがありますが、中学校は部活動などの関係で、登下校の時間がまちまちなため、生徒たちは電車やバスを使って通学しています。旧箱根明星中学校の校舎を使っていますが、統合時に給食室を新設し、給食を開始しました。温かくておいしいと、生徒や保護者から大変喜ばれています。



平塚校長と石川栄養職員

平塚広校長より、学校の様子を伺いました。箱根町では、「施設分離型一貫教育」を行っている、小学校・中学校で同じ教育目標「箱根を愛し(箱育)かしくく(知育)やさしく(徳育)たくましく(体育)」を掲げ、町全体で子どもたちを育てています。給食の献立も、一部が小中共同献立になっています。箱根中学校の生徒は、素直でやさしく、外国人観光客にも臆せず、英語で話しかける姿があります。学校が置かれている環境(国際観光地箱根)を活かした、生きた英語教育を推進しており、3年生は箱根や修学旅行先で、外国人観光客に箱根について英語でインタビューをしているそうです。



スクール箱根丼、牛乳  
 わかめと野菜のみそ汁、  
 ツナとひじきのソテー、みかん

当日の献立は、スクール箱根丼(わかさが入ったかき揚げ丼)、牛乳、わかめと野菜のみそ汁、ツナとひじきのソテー、みかんでした。スクール箱根丼は小中共同献立です。米、牛乳、わかめ、ひじき、味噌、みかんが神奈川県産、わかさは芦ノ湖産でした。石川京子栄養職員は、給食時に毎日教室を巡回し、盛り付けなどの指導をしています。その成果の一つとして、日ごろから残食が少なく、県内の平均残食率を大きく下回っています。

箱根町には畑があまりなく、町内産の野菜は、ほとんど入りませんが、箱根西麓野菜(箱根山の西側斜面地域でとれる野菜)や小田原市産野菜が出回っている時は、青果業者が届けてくれます。魚介類は、小田原市産のあじなどの魚やかまぼこ、干物等を使用しています。芦ノ湖産のわかさは、年度初めに使用時期・使用量を伝えて、必要な量を漁協に確保してもらいます。かき揚げに使用するため、小ぶりのわかさを納入してもらおうそうです。給食で県産食材を使用したときは、掲示物や校内放送で周知するほか、献立表にも記載して、家庭にもお知らせしています。

以前は、町で採れたお茶、学校菜園で作ったいも類なども、給食に使っていましたが、いのししの被害が増えてきたので、今では栽培していないとのことでした。



校内の食育指導資料



また、箱根町は、北海道洞爺湖町と姉妹都市になっており、年に1回、じゃがいもが寄贈されます。町制60年を機にお互いの町の献立交換を行いました。箱根中学校では、1月に北海道フェアを実施し、1月の給食には小中共同献立として、エスカロップ(バターライスの上にカツをのせドミグラスソースをかけたもの)やガタタン(とろみがついた中華スープ)などを取り入れていました。

目次	かながわ産品学校給食デー	箱根町立箱根中学校	1P
	かながわ産品学校給食デー	座間市立相武台東小学校	2P
	畑見学と県産食材使用レポート	三浦半島の大根畑	3P
	食品工場見学レポート	魚加工品工場	4P

## 学校訪問

# 座間市立相武台東小学校



金子校長と小寺栄養職員

座間市立相武台東小学校は、静かな住宅地の中にあります。新興住宅地が多く、他市町村から引っ越してきた家庭と、昔から住んでいる家庭が混在する地域です。児童数は610人で、24クラスです。学校の周りには畑が多く、地域の農家の支援で、野菜の栽培や収穫などの体験学習が行われています。なかでも5年生は、近くの畑で栽培したひまわりの茎から和紙の成分を取り出して、和紙を作っています。6年生になって、この和紙に絵を描き大凧を作り、地域の人と一緒に凧揚げをします。ひまわりは、座間市の花で、相武台東小学校の校歌にも歌われています。児童は、ひまわりを通して、地域についても学んでいます。



きんぴら丼(ごはん きんぴら)  
牛乳 さつまいも汁 みかん

座間市では「47位からの挑戦」という取り組みをしています。「47位」とは、神奈川県スポーツテストの全国順位のことで、座間市ではスポーツテストの結果が充実するように、給食を含め各分野でいろいろな取り組みをしています。28年度から「噛むことから体力アップ」をテーマに取り組んでいます。相武台東小学校では、給食委員会がポスターを作り、教諭や栄養職員が授業を行いました。29年度、座間市学校栄養士部会は「ひみこのはがいーぜ」をテーマにして、各校栄養士が工夫をして資料作りをしています。それに合わせて座間市の給食には、数々のカミカミメニューが出されています。相武台東小学校でも給食委員会が「かみかみセンサー」を使って、給食時間にどれくらい噛んでいるかを測定し、朝会や学校保健委員会で発表しました。

当日の献立はきんぴら丼(ごはん・きんぴら)、牛乳、さつまいも汁、みかんでした。米、牛乳、みかんが神奈川県産、ごぼう、にんじん、ねぎ、白菜、小松菜、みそが座間市産でした。どのクラスもカミカミメニューの「きんぴら丼」をよく食べていました。野菜がたくさん入った「さつまいも汁」も次々とおかわりをしていました。

小寺栄養職員から、座間市の地産地消の取り組みについて、お話を伺いました。市内産の野菜は農協を通して数軒の農家から購入しているそうです。使用可能な市内産野菜を前月に農協から連絡していただき、市内産野菜の発注書を農協に出します。その他の野菜は、青果業者に発注しています。常時2~3品ほどが農家の野菜として、学校に届けられています。農家の方々はとても協力的で、比較的安価な価格で納品して下さるそうです。学校では、協力していただいている農家の方々の写真をランチルーム前に貼り、児童にお知らせをしています。

今回の「さつまいも汁」に使われていたみそは、座間市の八華会(座間市にある生活改善グループの一つ)の方々が作った座間市産のみそで、給食用に特別にわけていただいたそうです。しかし、作っている方々が高齢化して、今後は入手困難になるとのことでした。これからの課題として、市場に出回っている市内産の野菜が少ないことや、農家の方々が高齢になり、後継ぎに苦慮していることなどがあげられます。

相武台東小学校は、学校近くに畑があり、農家の支援も深く、食育が充実している学校でした。



地産地消のおたより



「ひみこのはがいーぜ」1月号



座間市内で野菜を供給している農家の方々



校庭の近くで、ひまわりを栽培



構内にある5年生のミニ田んぼ

## 三浦半島大根畑見学



どこまでも広がる大根畑

三浦半島は、三方を海に囲まれた海洋性気候のため、年間の平均気温は15.5℃、冬は暖かく夏は比較的涼しい気候になっています。この温暖な気候をいかした野菜や果物の露地栽培が盛んで、特に冬から春にかけての大根、キャベツは、全国的にも有数の産地です。しかし、多くの畑が海岸沿いにあることから、台風が来ると強風や塩害により、生育途中の大根やキャベツに大きな被害が出ることもあります。



赤色が鮮やかなレディーサラダ大根



掘りたての三浦大根

三浦市農業協同組合高梨共販部長の案内で、畑を見学しました。三浦市農業協同組合の隣にある農業技術センター三浦半島事務所では、ちょうど県内の小学生が三浦大根の収穫体験をしているところでした。三浦大根は、地上に出ている部分が少ないため、畑から抜く作業が大変です。現在は三浦大根の作付面積は減り、収穫しやすい青首大根が主流となり、全国各地に出荷されています。その他に早春キャベツやレディーサラダ大根などの畑も見せていただきました。



出荷を待つ大根

三浦半島の大根やキャベツは、他の地域に比べて苗を植える間隔が狭くなっています。それでも気候が温暖なので大きく育つそうです。また、間作といって、育てている野菜の間に他の野菜の苗を植えている畑も見ることができました。この時は付けられた大根の間に、春キャベツの苗が植えられていました。大根を収穫した後に、苗を植えるより早く収穫ができ、高値での出荷が期待できます。

12月に訪れた時は、まだ青々としていた大根の葉も、1月を過ぎると黄色くなってきます。大根の多くは葉を切り落としてから出荷されます。今回は、きれいな大根葉を農家の方が収穫して、乾燥大根葉などに加工しました。

## 三浦半島産大根と大根葉を使いました

# 相模原市立東林小学校



大根ごはん、牛乳、炒り鶏  
白菜のみそ汁、みかん

相模原市立東林小学校の高橋はるみ栄養教諭から、三浦半島産大根を使用した給食の様子を教えてくださいました。

1月19日の給食で、三浦半島産の青首大根と乾燥大根葉を使用して大根ごはんにしました。この日の献立は、大根ごはん、牛乳、炒り鶏、白菜のみそ汁、みかんです。米、牛乳、大根、大根葉、みかんが神奈川県産、さつまいもが相模原市産でした。



青首大根

この時期に大根の葉を使うことは難しいのですが、乾燥大根葉を学校給食会で取り扱っているということで、初めて使ってみました。乾燥大根葉を水に浸すと乾燥の3倍量くらいになり、思ったより細めの茎で、葉も細かくて扱いやすい大きさに戻りました。大根葉はきれいな緑色でしたが、茶色い部分が少しあったので、よく洗いながら取り除きました。加熱して味付けした大根と大根葉をご飯に混ぜました。



乾燥大根葉



食育の日でもあるこの日は、「かながわ産品学校給食デー」として給食時間に校内放送で地場産物について話をしました。三浦産の大根と聞いて、児童は「おいしい」と言って、喜んで食べていました。残食もほとんどなく、とてもよく食べていました。