

キクラゲ栽培場 見学レポート

平成30年11月7日(水)

合同会社 げんき農場



栽培ハウスの外観



横須賀産と書かれたシール



めずらしい白キクラゲ



水につけてもどすと、ほほ元の大きさになる



横須賀市で、キクラゲの栽培を行っている、合同会社げんき農場を見学しました。キクラゲの栽培ハウスは、畑が広がる山間部に建っています。げんき農場の内藤さんに栽培ハウスの中を案内していただきました。栽培ハウスは簡易的なつくりではなく、室内の温度と湿度を一定に保てるように、堅牢につくられています。地下水を利用した床暖房方式で、室温22~25℃、湿度90%に保たれており、通年栽培が可能になっています。夏は、床下のパイプに18℃の地下水を通して、ハウス全体を冷やすようにしています。冬は、地下水を温めて室温を保つようにしています。室内には24℃の細かいミストが満ちていて、キクラゲにも環境にもやさしい栽培方法を取り入れています。

ハウス内の棚には、たくさんのキクラゲの菌床が並んでいました。菌床に切り込みを入れ、3~4週間ほどで、キクラゲは直径10cm位になり、収穫できるようになります。菌床の切り込みの位置を変えることで、4回位収穫することができます。

収穫したキクラゲは、栽培棟に隣接する作業ハウスで、乾燥します。キクラゲを、水洗いした後さっとゆでてから、乾燥棚に並べます。ハウス内で約10日間天日乾燥させます。天日乾燥後、電気乾燥機に入れ、70℃で5時間乾燥させます。生のキクラゲを乾燥させると、約10分の1の重量になります。

げんき農場の内藤さんの本業は、土木建設業で、農業に取り組むようになったきっかけは、数年前に親しい農家の方から耕作放棄地など農業の窮状を相談されたことでした。狭い土地でも効率よく生産できる食材を探し、キクラゲ栽培を始めたそうです。現在は、アラゲキクラゲ(黒キクラゲ)と白キクラゲの両方を栽培し、近隣の直売所などで販売しています。今後の課題は、キクラゲの販売先を増やしていくことだそうです。



棚に並べられた菌床



数日後、キクラゲが生えてくる



収穫直前のキクラゲ



乾燥しているところ



乾燥して10日後

* 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
https://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、11月に行った調理実習の様子と、中井町の「地場産物を使用した学校給食」の取組みを紹介しました。また、学校給食物資を取り扱っていただいている神奈川県青果市場連絡会の方々に、藤沢市の学校給食の見学と試食をしていただきました。そして、県内でキクラゲを栽培している様子を見学しました。お忙しい中、ご協力いただきました関係者の方々にお礼申し上げます。
2019年2月28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33号

県産食材を使用した

学校給食献立提案勉強会開催

平成30年11月1日(木)



昨年に引き続き、管理栄養士の小柴澄子氏を講師にお招きし、県産食材を使用した学校給食献立を提案していただきました。この日は、ひと手間かけることで、素材の味を引き出す調理方法や、給食へのアレンジの仕方などを教えていただき、大変有意義な研修会となりました。



「ひじきご飯の春巻」には、神奈川県産の米と三浦半島産ひじきを使いました。「玉葱を添えたポークソテー」は、神奈川県産豚肉と小田原市産のレモンを使ったソースをからめて仕上げました。「大根の肉詰め」は、だし汁で煮た秦野市産の大根に、神奈川県産みそ(津久井在来大豆)を使った肉みそをのせて焼きました。「小松菜と焼き椎茸の粉節和え」には、茅ヶ崎市産小松菜を使いました。研修会のレシピは、学校給食会のホームページをご覧ください。

また、当日は学校給食でよく使用されている、神奈川県産の新米「キヌヒカリ」「さとじまん」「はるみ」の試食も行われ、品種による味の違いを感じる事が出来ました。

ひじきご飯の春巻

春巻きの皮で巻いて揚げると、ご飯のもちもち感が増して、食感が変わります。



玉葱を添えたポークソテー

爽やかなレモン果汁に蜂蜜や粒マスタードなどを使い、ポークソテーの奥深さが増します。



大根の肉詰め

肉みそをのせた大根を、オーブンで焼くことにより、旨味が凝縮されています。



小松菜と焼き椎茸の粉節和え

椎茸を焼いているので、和えた時に水分が出ず、だしと醤油の味が引き立ちます。



参加者アンケートより

- 県産食材が、それぞれ主役となっていて、大変参考になりました。
- 一つひとついねいに調理をすることで、野菜の甘みが引き出されていて、とてもおいしかったです。
- 給食でのアレンジ方法もアドバイスしていただき、とても参考になりました。



目次

- 県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会 1ページ
- かながわ産品学校給食デー 学校訪問 中井町学校給食センター・中井町立中村小学校 2ページ
- 神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 藤沢市立御所見小学校 3ページ
- 県産キクラゲ栽培場の見学レポート 4ページ



中井町学校給食センター・中井町立中村小学校



中井町学校給食センター外観

中井町学校給食センターは、周りに畑が広がる丘陵地帯にあります。中井町には、小学校2校(中村小学校・井ノ口小学校)、中学校1校(中井中学校)があり、センターでは、3校分約800食の給食を作っています。週にパン1回・米飯3回・めん1回の割合で献立をたてています。

この日の献立は、あげパン、牛乳、さつまいものシチュー、ポテトチーズオムレツ、もやしとうふいため、みかんでした。牛乳が神奈川県産、さつまいも・にんじん・みかんが中井町産でした。この献立は、中井中学校の2年生が、授業で給食の献立について学習し、「中井町のさつまいもを使ったメニュー」をテーマに作成したものです。こだわりポイントは「カラダを温める旬のおいしい食べものをたくさん使ったところ、みかんでみんなの笑顔がはじけるようにしたところ」で、生徒たちの思いが詰まった献立になっていました。

林栄養職員から、中井町の地場産の使用状況について伺いました。中井町産の野菜を使用する時は、発注書を農協に出し、農協から登録農家に納品依頼をしています。給食センターへの納品は農家の方が直接行っています。時期により、玉葱・キャベツ・じゃがいも・大根・白菜・さつまいも・にんじん・なす・みかんなど多くの種類を、比較的安定した価格で納品していただいています。中井町には大きな農家も多く、一軒の農家で一か月分のにんじんを賄うこともあります。農家や農協の協力もあり、中井町の県産品の使用割合は、県内でも高いそうです。



あげパン 牛乳
さつまいものシチュー
ポテトチーズオムレツ
もやしとうふいため みかん

中井町では、献立委員会が月に1回開かれます。メンバーは、給食センター長、事務職員、栄養職員、学校給食担当教諭各校1名、PTA代表各校1名で構成されています。翌月の献立内容の他に、好評だったメニュー、量の加減、配膳器具についての意見など、きめ細かい話し合いが行われています。

給食センターに隣接する中村小学校は、明治6年に開校した145年の歴史がある学校です。現在の校舎は平成11年に建てられ、教室はオープンスペースが広がる開放的なつくりになっています。児童数は186名で、8クラス(支援級2クラス含む。)です。学区が広いので、バスや保護者の車で通学している児童もいるそうです。

中村小学校には、代々通っている家庭が多く、祖父母と同居している児童もたくさんいます。そのため、地域の住民がとても協力的で、学校内の除草、田植え、稲刈り、野菜の育て方の指導、登下校の見守りなどのボランティアを、地域の方々が担っています。田植えや稲刈りの時は、10人以上のボランティアと農業委員や役場の人も来て、児童の活動を支援しています。町民が一体となって、町や学校を盛り上げています。

加藤校長の案内で、給食時間に校内を見学させていただきました。教室では、食べ始め10分程度のモグモグタイムを設け、食べることに集中できるようにしていました。また、配膳の時や児童が食べている時も、担任教諭がきめ細かい指導をしていて、食べ残しをしているクラスはほとんどありませんでした。

6月の朝会の時に学校給食センターの林栄養職員が、給食センターの様子や学校給食の目的について話をしました。児童にとって、給食を作るにはいろいろな工夫や努力があることや、給食の目標について考える良い機会となりました。また、保護者対象の試食会も同じ6月に行われ、給食センターの林栄養職員が講話をしました。試食会クイズや、保護者からの相談を受けるなど、なごやかな雰囲気の中で、給食について理解を深めてもらうことができました。



加藤校長(中央)と篠嶋センター長(右)と林栄養職員(左)



中村小学校の校舎外観



2年生が育てている大根



学校給食見学・試食会 藤沢市立御所見小学校



銀杏の木の下で遊ぶ児童たち

日ごろより、学校給食の青果物の供給にご尽力いただいている神奈川県青果市場連絡会の会員の皆さんを対象に、藤沢市立御所見小学校において、学校給食の見学・試食会を開催しました。

三橋校長より、学校の様子を伺いました。児童数は515名20クラス(支援級2クラス含む。)で、藤沢市内でも農業を営む家庭の割合が多い地区です。三世代、四世代と代々、御所見小学校に通っている家庭も多いとのこと。明治6年に開設された歴史ある学校で、校庭中央の大きな銀杏の木が目にとまります。もとは学校の敷地の端にありましたが、隣接する女学校が廃校となり、校地が広がった時から、校庭の中央に銀杏の木がある状況となったそうです。今では学校のシンボルツリーとなり、地域住民からも愛され大事にされています。

当日は市内各校で実施している「ふじさわランチ」の日で、「大根カレーライス、ブロッコリーのゆずしょうゆあえ、牛乳」の献立でした。米と牛乳は神奈川県産、大根とブロッコリーは藤沢市御所見産でした。花澤栄養士から献立について説明していただきました。大根カレーライスは、児童にも人気で、残食も少ないメニューです。ブロッコリーは、茎の部分も長めに切って無駄なく使いました。今月は御所見産の野菜が延べ24品納品され、児童からは、新鮮でおいしいと好評です。

藤沢市教育委員会加藤指導主事より、藤沢市の取組について伺いました。藤沢市では、学校給食課と農業水産課が連携し、学校の周辺で生産された農産物を学校給食に供給する「地産地消推進モデル校」を定め、使用拡大を図っています。御所見小学校はこのモデル校第一号として、昨年度から御所見地区の野菜を給食に取り入れています。昨年度は9月～3月に延べ101品を使用し、全ての野菜が御所見産の日もありました。御所見産の野菜は農家の方が朝、直接学校に納品しています。地産地消推進モデル校は、今年度2校増えて計3校になりました。主な取組としては、栄養士が生産状況を見学して児童に紹介したり、児童が朝どり枝豆のさやとりや、とうもろこしのもぎ取りなどの体験をしています。また、夏休みに児童から、地場野菜を使ったオリジナルメニューを募集し、2学期の給食に取り入れました。

藤沢市では、一つの市場から全校に配送しているため、地場産の野菜をどこの学校にも平等に納品することができます。また「かながわ産品学校給食デー」のほかに、「ふじさわランチ(藤沢市産農水産物を使用した献立)」も各学期に1～2回実施しています。今後も関係機関の協力を得ながら、全校で積極的に地場産食材を給食に取り入れ、地産地消のすばらしさや生産者への理解が深まるよう、各校栄養士は児童・保護者への情報発信をさらに進めていきます。



ランチルームに飾られた資料

ふじさわバランストリオ

藤沢市の食育キャラクター
学校給食や食育事業の場で活躍中!

- きーくん** ... エネルギーのもとになる食べ物、マラソンランナー
- あかどん** ... 体を作るもとになる食べ物、大工さん
- みどりん** ... 体の調子をととのえる食べ物、お医者さん

ふじさわランチ

- 大根カレーライス
神奈川県産の米、藤沢市御所見地区の大根
- ブロッコリーのゆずしょうゆあえ
藤沢市御所見地区のブロッコリー
- 牛乳 神奈川県産

参加者の声

- 大根がカレーにマッチしていて、おいしかった。
- 農家で、農業体験をしているので、農家のありがたみがわかっている児童が多い。
- 神奈川県は都市型農業なので、生産量が少ないが、一品でも多くの県内産・市内産の野菜を、給食に提供していきたい。
- 地元の野菜を使った、安心できる給食が増えてくるとうれしい。市場としても手助けをしていきたい。
- 地場産を使った給食は、思い出に残るので、続けていって欲しい。