

季節のおすすめ かながわ産品

第49号

〈県産食材見学レポート〉

2024年4月3日

キャベツ



三浦半島は冬温かく夏涼しい温暖な気候で、キャベツ・大根・冬瓜・すいかなど様々な農作物を栽培しています。その中でも、スープや煮物・サラダや炒め物などとして給食での使用頻度の高い“キャベツ”について畠を見学させていただきました。

以前は、寒玉系キャベツの硬い品種を栽培していましたが、昭和40年代前半より早春キャベツや春キャベツの栽培を始め、早春キャベツは昭和55年に春キャベツは昭和41年には国の指定産地となりました。千葉や愛知の大生産地とは異なる三浦の気候を生かした“柔らかいキャベツ”を全国展開し、約400軒ほどの農家の方々が11月～2月までの早春キャベツから4月頃までの春キャベツへとリレー栽培をしています。

この日は小雨模様でしたが、諸磯地区にあるキャベツ農家の出口さんの畠を見学させていただき、三浦市農協の鈴木さんから色々なお話を伺いました。食指導資料として参考にしていただければと思います。



出口さん

栽培時期	9～6月くらいまで 農家により夏は“すいか”の栽培や休耕をしている
収穫時期	11～6月くらいまで 農家により寒玉系キャベツの生産もしている
集 荷	10kg段ボールに8個入りのLサイズを中心 例年1日に6～8万個の段ボールだが今年は天候不順のため少ない 夜明けとともに収穫作業を行い、集荷は午後3時まで、その日に収穫したキャベツのみを取り扱う
出 荷	年間を通して11～6月まで 品質保持のため 最終出荷日が決まっている(今年は6月20日)

出口さんの畠 就農10年目、ご両親とともに約4町歩の畠で、相模湾からの潮風と富士山からのエールを受けてキャベツ栽培をしています。9月頃から土の消毒を始め、畠へ苗の定植をし、風で吹き飛ばされないためヒヨドリ除けのために緑のネットを張ります。今年はヒヨドリが遅くまで留まり、まだネットがかかっていました。キャベツの栽培期間は3ヶ月くらいなので、様々な品種を気候に合わせて栽培し4月頃まで収穫が続けます。その後すいかの栽培を始めます。

1町歩はおよそ3,000坪

土の消毒は、施肥をした土にビニールをかぶせ、太陽熱で雑菌などを除き消毒 環境への負担が少なく省資源的な方法



この日は小雨
葉っぱの雨粒が
とても美しい



緑色のネットは
もうすぐ外れます



目次

- 県産食材見学レポート “キャベツ” 1P
訪問＆取材 2P
“かながわ産品学校給食デー/地産地消給食” 大磯町立大磯小学校 3P
県産米情報 / 食味マップ 4P



訪問&取材 かながわ産品学校給食デー／地

厚木市の
給食

厚木市立 依知南小学校

2024年2月16日



閑口校長 さくま 作間栄養教諭

依知南小はこんなところ 厚木市の東部に位置し、相模湖からの相模川と宮ヶ瀬ダムからの中津川の合流点近くにあります。校章にも合流点が表されています。また、西には丹沢山塊と大山なども遠望できます。かつてはのどかな桑畠地帯でしたが、最近では交通網の発達により急速に住宅地化が進んできました。閑口校長先生からお話を伺いました。

児童数は461名の21学級(内特別支援学級6)です。その他、外国につながりのある児童(7カ国)の在籍も多いため国際教室があり、国際色豊かな学校です。昨年は、ケニアの方を講師に迎えてケニアの国についての学習や、韓国からの高校生を招いての交流活動など、楽しく貴重な体験ができました。また、地域協働の活動も多く、保護者やボランティアの協力を得ながらの教育活動も盛んです。地域にお借りした“ふれあい水田”では、地元生産組合の方々のもと米作りに取り組んでいます。田んぼでは、1・2年生はれんげの花摘みや種まき、3~6年生は田植えや稻刈りを行っています。ここで収穫された米は、赤飯や炊き込みごはんなどにして年に4回ほど給食に提供され、全校で味わいます。このように全学年が地域の方々とともに、郷土の自然に触れ合いながら体験学習を通して“食の大切さ”を知り、地域農業に対する理解も深めています。

この日は6年生と校長先生との会食です。みんな少し緊張しつつも楽しく給食を食べていました。

依知南小は、令和5年度に神奈川県の「学校給食特別優良校」として表彰されました。

楽しい献立で元気! 厚木市の給食は基準献立で実施し、月2回程度自校献立を取り入れています。食材は前月に入札で決め、米は11月頃から厚木市産のものが納入され、なるべく地産地消の食材を心がけています。また、毎月の“パクパクあつぎ産デー”では、特に厚木市産の食材を数多く使用した給食を提供しています。依知南小では、2月に“パクパクあつぎ産デー”を8回設定していました。

今年も6年生が考えた献立が給食になりました。「日本で最初に出た給食」「中華料理を知る」「旬の食材をめしあがれ」「レツツゴー和食」「鬼をやつつけろ」「海の幸」など魅力あるテーマのものばかりでした。その中から「よこすかメニュー / 海軍カレー(1組)」「一食だけで世界一周(2組)」「神奈川名物 / 和食料理(3組)」が

クラスで選ばれ、さらに、全校投票で選ばれた献立1つと合わせて4献立が給食になり、2月には3献立が登場しました。どの献立も“パクパクあつぎ産デー”として地域の食材を数多く使っていました。

取材日は、1組の献立がカレーライス・牛乳・ミニひれかつ・フレンチサラダになり、全校で味わいました。この日の厚木市産食材は“にんじんとキャベツ”でした。

毎日の給食時間にはその日の給食についての放送をし、週に2回は食べもの占いなどもします。子どもたちは給食をよく食べ、いつでもどこでも元気!でした。

今後に向けて 作間先生は「本校は、地域の方や保護者の方々といろいろな場面で交流があり活動にも協力してくださいますが、生産者とはあまり交流がないので、できればもっと情報交換や地場産野菜の活用強化などに向けて進めていきたい」と意欲的にお話しされていました。



カレーライス 牛乳
ミニひれかつ フレンチサラダ



6年生が考えた献立集合!
この中から4つが決定!

産地消給食

今号は、厚木市立依知南小学校と大磯町立大磯小学校を訪問させていただきました。両校とも県産食材を給食に数多く取り入れ、おいしい給食作りをしながら“食”的指導も積極的に実施しています。そんな素敵なお話を「ごちそうさま！」でした。

大磯町の
給食

大磯町立 大磯小学校

2024年2月27日



大磯小はこんなところ 旧東海道の松並木がずっと続き吉田茂や島崎藤村が愛した大磯町、海と港と山にも近く時間がゆっくり流れていく大磯町、都会からのアクセスもよく人気の大磯町、そこには大磯小学校があります。学校には、伊藤博文ゆかりの品や玄関入口には吉田茂が書いた大磯小学校の門標(表札)があり、昨年度創立150周年を迎えました。堤校長先生にお話を伺いました。

堤校長 小宮栄養教諭 児童数880名の30クラス(内支援級など5クラス)で、児童数の増減は例年あまりなく推移しています。児童は明るく元気で人懐っこく、地域のイベントなどにも積極的に参加し活動をしています。地域の方々は、顔なじみの児童もいるため学校行事にとても協力的です。コロナ禍で中止された地域の行事が復活していく現在、今後の課題として、地域の方々と今までのような安心安全な関係を作っていくには、どのような形が良いのか模索しています。また、昨年の児童へのアンケートでは、「給食が好き」と「まあ好き」を合わせると90%以上もあり、子どもたちは大好きな給食をよく食べます。保護者の方々は、給食にとても関心があり“給食サポート”として活動をしています。今年度は“カレーライスができるまで”や“まこもだけの生育”的ビデオ制作をしてください、先日は“こんにゃく芋からこんにゃくができるまで”的ビデオを全校で視聴し、こんにゃく芋やこんにゃくについて学び関心を持ちました。



わかめごはん 牛乳
まぐろとじゃがいものソース和え
とん汁 乳酸菌ゼリー

ふれあい給食 取材日の給食は、地域の4名の農家の方々が3年生に野菜作りの話をし一緒に給食を食べることにより理解を深める“ふれあい給食”です。「とうもろこしは鮮度と糖度が命」「まこもだけは田んぼのような畑で作る」「きゅうりは15℃以下にならないように注意する」などの話をしてくれました。子どもたちからの「雨が続くとどうなるの?」「朝は何時から働くの?」「作ってみたい野菜は?」「どこで売るの?」「何歳から始めたの?」「いつまで続けるの?」などの素朴な質問にも丁寧に答えていました。



こんにゃくの紹介

3年間育てた
こんにゃく芋です
見たことある?



使われた県産食材 集合!

また、この日は“かながわ産品学校給食デー”もあり、県産の食材が多数使われていました。献立は、わかめごはん・牛乳・まぐろとじゃがいものソース和え・とん汁・乳酸菌ゼリーです。産地は、長ねぎ・こんにゃくのこんにゃく芋が大磯町、里芋・赤みそが平塚市、米・牛乳・豚肉が県内産です。昇降口には給食で使用した県産食材が集合し、産地の紹介など子どもたちの関心をひいていました。

給食について 大磯町には2つの小学校があり、独自で献立を立てて発注します。大磯小では、2つの八百屋さんになるべく県内産を依頼し、JA大磯支店とは毎月情報交換をして旬の青果物を使用しています。今回の給食に使用したこんにゃくは、JAの会員さんが作ったものです。豚肉は1年を通して県内産が使用できます。

小宮先生は「大磯町ではいろいろな青果物が栽培されています。これらを今まで以上に使用していきたい、また、JAさんからの地場産青果物の納品については、量や日にちの制約があり使用できないこともありますので、そこを解消し、子どもたちにおいしい給食を届け食育に繋げたい」とお話をされました。

県産米情報

どれがおいしい!?

昨年の11月1日に開催の「県産食材勉強会(調理実習)」の際に、今回もJA全農かながわさんに「県産米の食べ比べ」をしていただきました。県内で栽培された「はるみ・てんこもり・キヌヒカリ」の3品種について、同じ条件で炊飯した新米のごはんです。

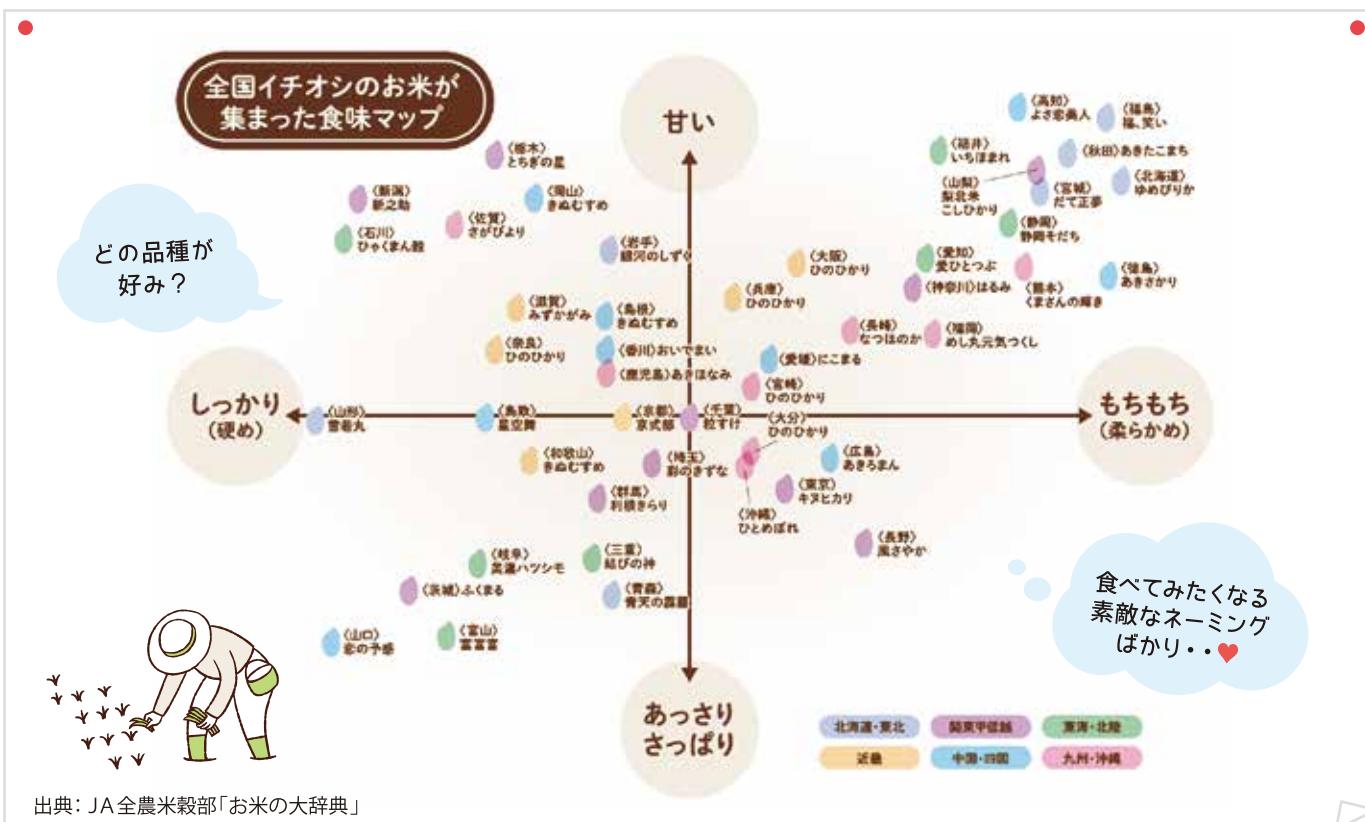
品 種	おいしさの順位			感 想
	1位	2位	3位	
はるみ	11名	10名	2名	モチモチ食感、ツヤや甘味がある、給食の味、さっぱり、粒が大きめなど
てんこもり	9名	8名	6名	さっぱり、ねっとり、甘くてモチモチ、大粒で色が白くしっかりなど
キヌヒカリ	3名	5名	15名	こし、香りが強い、ツヤや甘味や粘り気がある、あっさり、粒が小など
	1名	3品種ともおいしい…		〈参加者24名からの意見〉

食べ比べてみると違いがわかりますが、どの品種もとてもおいしく、順位は好みにより差が出たようです。

♥ 2023年米についての情報と食味ランキング評価方法 ♥

J A全農かながわさんより

県内の作付け面積	2,850ha	生産量	14,100トン	おもな生産地	1位: 平塚市 2位: 厚木市 3位: 小田原市
食味ランクイング評価	① 香り	盛りつけたごはんを箸で押し分けて、鼻まで近づけて香りをかぐ、食べた時の鼻に抜ける香りも評価			
	② 外観	ごはんの白さ・ツヤ・胚芽の程度・粒の構成(碎粒や煮崩れ等)・粒の形等を観察し、評価			B'
	③ 味	ごはんの旨味で、噛んでいるときに感じるわずかな甘味を評価			特A どのランクになるかな?
	④ 粘り	ごはんを噛んで離す時の歯や口腔の感覚を評価			A'
	⑤ 硬さ	ごはんを噛むときの「歯ごたえ」を評価			A'
	総合評価	基準米と比較し①~⑤の順で評価し、総合評価として5段階(特A/A/A'/B/B')のランキングをつける			



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/>
*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

今号は、三浦市で栽培されている“キャベツ”と“県産米情報 / 食味マップ”についての紹介です。“かながわ産品学校給食デー / 地産地消給食”的学校は、厚木市立依知南小学校と大磯町立大磯小学校の給食を紹介しました。お忙しい中、ご協力をいたいた関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野)

2024年6月30日 発行