

季節のおすすめ かながわ産品

第37号

県産見学レポート①

2020年1月

“湘南ゴールド” ～幸せを呼ぶ 新感覚オレンジ～



海が一望の南斜面の畠

小田原市早川の畠を見学しました。湘南ゴールドは、神奈川県農業技術センターで“ゴールデンオレンジ(黄金柑)”と“今村温州みかん”を掛け合わせ、12年かけて生まれました。神奈川県内だけの栽培で、みかんが市場から姿を消す3月から4月にかけて出荷します。みかんと比較し2サイズ小さく、キャッチフレーズは「幸せを呼ぶ新感覚オレンジ」で、清涼感あふれるジューシーな味わいのちょっとおしゃれな柑橘類です。

露地栽培の畠は、豊臣秀吉の一夜城への急な農道を登っていきます。そこには、黄色くたわわに実っていました。正面にはキラキラ輝く相模湾、右は真鶴半島と大島、左は江の島と遠く三浦半島が見える、暖かで風光明媚な畠です。ハウス栽培は、傾斜地の中の平坦地で、バラの温室を活用して栽培されていました。

J Aかながわ西湘の保田さんよりお話を伺いました。「J Aかながわ西湘SG21(湘南ゴールド生産販売組織)には、220戸の農家が加入しており、そのうち6戸がハウス栽培を行っています。今季は、夏に日照不足、冬も雨模様と暖冬で、天候が心配です」とお話されていました。また、試食販売をすると、湘南ゴールドの認知度は、大人より子どもの方があるそうです。これは「学校給食で食べた体験からではないかな」とのことでした。

学校給食での体験は、子どもたちの食歴を豊かにするひとつです。様々な県産食材を活用しながら、子どもたちの食歴をもっと豊かにするため、いろいろな“食”を体験させてていきたいですね。今年度も湘南ゴールドを紹介する予定です。

た・の・し・み!



気温を管理する温度計が
入っています



ハウスが並んでいます



重たいので上から吊っています



房成りで育つ

露地	風当たりの少ない陽の当たる場所で栽培 11月頃から気温の管理(低い時にはシートをかける) 収穫開始は2月25日、3月10日くらいまで行うなど
ハウス	露地物と比べ、皮が薄くきれいで、実が大きくなる 枝が折れないようにひもで吊り下げ、固定 収穫開始は、2月10日頃から始まるなど
その他	木は大きくなり枝が張る、寒さに弱い 実は房成り(グレープフルーツ様)でまとまって育つ 摘果は7月と9月の2回実施など

保田さんのお話より

目次

- 湘南ゴールド・幸せを呼ぶ新感覚オレンジ(県産見学レポート①) 1P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 南足柄市立向田小学校 2P
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 3P
かながわブランド“さがみっこ”(県産見学レポート②) 4P





かながわ産品 学校給食デー 学校訪問

2020年1月24日(金)

南足柄市立向田小学校

南足柄市の
給食



渡辺校長先生 小泉栄養教諭

南足柄市立向田小学校を訪問しました。高台にある学校の屋上からは、のどかな田園風景とキラキラ輝く相模湾が見渡せ、さわやかな風が吹いていました。

渡辺校長先生から 南足柄市には、中学校3校と小学校6校があり、すべてが栄養士配置の自校給食です。向田小学校は、児童数387名、クラス数16(うち支援級3)で、昭和53年に3校が合併し開校しました。一昨年度は創立40周年を迎え、児童が歌詞を、先生が曲を考えた“向田小学校の歌”が誕生し、様々な行事などで歌われます。伸び伸びと育ち素直な児童は、毎日の給食が楽しみで、よく食べ元気いっぱいです。地域の方々は、学校に協力的で、学校花壇も丹精に手入れをしてくださいます。また、地域には無形文化財の“さらさら踊り”があり、5年生の稻刈り後の田んぼで6年生が踊り、奏で、“伝承式”で5年生に伝えます。



地域に伝わる“さらさら踊り”

稻刈り後の田んぼで6年生が踊り奏でます

給食状況見学 2年生と4年生のクラスを見学しました。みんな食欲モリモリ。お



足柄牛

麦ごはん まさカリー
青菜とコーンのソテー^{みかん}
みかん 牛乳

県内産がいっぱい!



廊下に掲示してある「きょうのきゅうしょく」は
給食委員会が色をぬります
みんなよく見ていました!

とができ、献立のレパートリーが増えることも楽しみにしています。

訪問を終えて 向田小学校だからこそできることをいろいろ実践され、また、小泉先生のコミュニケーション力も素晴らしいなあ、と感じた学校訪問でした。

そして「あっ、すぐわかる」「ヤッター正解！」と盛り上がります。どの献立もあつという間にすっからかん。みんなの笑顔と食欲から、給食が「すごくおいしい！」「すごく楽しみ！」というのがすご~くよくわかりました。

栄養教諭の小泉先生から 今日の献立の県産品は、麦ごはんの米、まさカリーの足柄牛と豚肉、青菜とコーンのソテーのほうれんそうとこまつな、みかんは中井町産、牛乳です。また、地域を味わおうと、南足柄市“まさカリー”が1月の学校給食週間の“かながわ産品学校給食デー”に、3年生がみかん畑で収穫したみかんが12月の給食に登場して、全校みんなで味わいます。献立については、南足柄市は、各学校ごとに栄養士が作り、食材を発注します。向田小学校では、青果物は3つの八百屋さんから仕入れ、秦野市産をはじめ、県内産を多く納品してくださいます。また、魚類は、学校近くの魚屋さんから仕入れます。帰宅途中で魚屋さんに寄ると、旬の魚や料理方法、漁獲状況などを教えてください、情報が収集できるので、これらを参考に献立を考えます。数量が揃わないときや市場にあがらないときには、市場の冷凍庫で管理や保管をして納品してくださったりと、融通が利くのでとても助かります。今後、学区内に公設の“道の駅”が開業予定で、地場産食材の活用がさらに広がることを期待しています。また、給食費の値上げも予定されており、今まで高価で使用を控えていた食材も使うことができ、献立のレパートリーが増えることも楽しみにしています。



1月24日(金) 給食時間 放送原稿

今月1月24日は、給食が始まった日にちなんで給食記念日です。そこで今日のメニューは、南足柄市のまさカリーです。材料には、神奈川県でとれたものがたっぷり使われています。

では、問題です。今日のまさカリーに使っている牛肉は何牛でしょう？

①足柄牛 ②相州牛 ③葉山牛
こたえは、①の足柄牛です。

足柄牛は、足柄茶の入ったえさを食べて育った牛です。相州牛は、向田小の地元の牛肉ですね。葉山牛も神奈川で育てられる牛です。今日は、他にも、ごはん・牛乳・ぶた肉・こまつな・ほうれんそう・みかんが神奈川県でとれたものです。新鮮でいい栄養がたっぷりとれますよ。

かながわ産品 学校給食デー 学校訪問

湯河原町の
給食

2020年2月19日(水)

湯河原町立東台福浦小学校



加藤教頭先生 岸岡栄養士 北村校長先生

湯河原町には小学校が3つあります。今回は、真鶴駅から徒歩10分の高台にあり正面に相模湾が望める、湯河原町立東台福浦小学校を訪問しました。当日は、北村校長先生が出張のため、加藤教頭先生からお話を伺いました。

加藤教頭先生から 本校は、児童数120名、クラス数7（うち支援級1）の単級制の小規模校です。昭和62年に開校し、一昨年には創立30周年を迎えました。校舎内には町立の幼稚園を併設し、合同で運動会等も行います。素直で素朴でみんな仲間の児童たちです。地域の方々は「おらが学校」という意識があり、地域密着型の学校で、学校行事に積極的に協力してくださり、体験学習がとても盛んです。校外では、2・3年生がブルーベリー狩り、3・4年生がお茶摘み、5・6年生は漁船体験等に行きます。校内でも、様々なことを教えてくださいます。3年生は、育てた津久井在来大豆で豆腐や湯葉や味噌作りを行い、5年生が味噌汁を味わいます。また、「食育サポート」の方々も様々な場面でサポートをしてくださいます。



保健室の隣には幼稚園

給食では、ブログをアップしたり、献立に各地の郷土料理や様々な国メニューが登場したりと、子どもたちが楽しみにしています。献立名をスラスラ言える子どもたちを見て「食育が生きている」と感じます。



廊下の掲示 "みかんの仲間がいくつわかるかな?"
みんないろいろ知っていました!

教職員と一緒に"お誕生日給食"も人気があり、楽しみのひとつです。

訪問を終えて バイタリティあふれる岸岡先生だからこそ、教職員とともにいろいろな食育活動を展開し実施し、それが子どもたちに確実に生かされていると感じました。教頭先生がおっしゃっていた"子どもは宝"を改めて思いました。

かながわブランド“さがみっこ”

～平飼いの井上養鶏場の見学～



自然豊かな環境の井上養鶏場

相模原にある井上養鶏場は、昭和3年より4代続いて養鶏業や孵化事業を営んでいましたが、現在では採卵事業を営み、鶏本来の暮らしに近い雌雄混飼の平飼いで有精卵を生産販売しています。この卵は、鶏卵では唯一のかながわブランド“さがみっこ”として登録されています。



4代目 井上茂樹社長

鶏舎は、道路に面し10棟並んでいます。陽の光を浴び、雨音を聞き、吹く風が心地よい、屋内の開放鶏舎です。1棟の鶏舎には、赤玉卵を産む“ボリスブラウン”という鶏が約3,000羽います。

白い雄1羽とひと回り小さい複数の雌でグループを作り、自由に走り、跳ね、遊んで暮らしています(雄は全体の約6%)。1段高いところにある三角形のボックスは産卵場所です。赤い色を好み暗い場所で産卵する鶏の習性のため、入り口が赤く塗ってあり、中は真っ暗でした。

👉 ヒヨコの時に“食育”をします！

産卵は4ヶ月目からで、鶏に偏食があると好き嫌いにより餌を選んで食べる所以、卵の品質が偏ります。何でも食べて健康で丈夫に育てる事が、安定した品質の卵の生産に繋がります(人も鶏も食育は大切！)。また、若鶏での生産のために、鶏の入れ替えを年に3回行っています。



👉 “アニマルウェルフェア”を知っていますか？

これは、人間の食文化を支えるため寿命などを制限された畜産動物(牛・豚・鶏など)に、誕生から死ぬまでの苦痛の回避や除去を極力配慮しようという考え方です。井上養鶏場ではこれを受け「鶏を思って 卵を思う」を掲げ、鶏本来の習性や本能的行動を尊重し大切に育てています。

今回、井上社長からいろいろなお話を伺いましたが、鶏や卵に対する熱い思いが、ひしひしと感じられました。ぜひ学校給食でも何回か使えたら…と思いました。

③ つの生産飼育法



ケージ飼い → 鶏舎内にケージ(鳥かご)を設置し、2~3羽ずつ飼う。ケージをいくつも積み上げることが可能なので、何万羽という鶏が飼え、市販のほとんどはこの飼育法。大量生産ができるので、鶏卵は価格変動がない優秀な食材のひとつになっている。

平飼い → 鶏舎などの放し飼い。自由に動き、鶏の本能的行動の砂遊びなどを制限しないので、精神的ストレスがあまりない。しかし、機械での管理が難しく人力によることが多いので、コストがかかり、1個当たりの単価が高い。有精卵の雌雄混飼と無精卵の雌のみの飼育法がある。

放し飼い → 野原や山などで放して飼い、鶏舎に帰る飼育法。鶏本来の生活なので、丈夫で元気に育つ。しかし、何を食べているのかわからず、餌の管理が十分にできない。また、外敵に襲われたり、野生動物などに接触するリスクもある。

雌雄混飼の平飼い

←周りが赤いところが産卵場所



←産みたての温かい卵



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、南足柄市立向田小学校と湯河原町立東台福浦小学校での「かながわ産品学校給食デー」の紹介、「県産見学レポート」として“湘南ゴールド”とかながわブランド“さがみっこ”についての掲載です。

お忙しい中、ご協力いただきました関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野)

2020年6月30日 発行