

季節のおすすめ かながわ産品

第46号

「県産食材見学レポート」

“梅干し”

曾我梅林は花盛り

ができるまで

2023年2月



いろいろな品種が混在している梅林
曾我梅林には“十郎”が多い

“曾我梅林”には35,000本の梅の樹があり、関東三大梅林といわれています。この曾我梅林に梅畑があり梅干し製造をしている“10decades(テンディケイズ)”さんの畑を見学させていただき、いろいろとお話を伺いました。

“10decades”さんは2020年に創立した若い活気ある会社です。「10年単位の長期的視野を持った人々とともに、100年後の世界が喜ぶ今を創る」との思いで事業を進めています。高齢化により耕作放棄地になった果実林を借り受け、自然のまま、健康な梅やキウイフルーツの栽培をしています。“ICHI-ZEN”という名で販売する3種類の梅干し(十郎・南高梅、小梅の十郎小町)は、常温保存でおいしく食べられるよう試作を重ねて作られており、塩分濃度は12%です。

今回は『満開の花畑での見学の様子と曾我梅林の梅』について紹介します。

1 「十郎」は小田原育ち ☆ 小田原の土地で選ばれ育てられたオリジナルの梅
皮が薄く、果実のきめが細かくきれい

2 「十郎」の名前の由来 ☆ 1957年、おいしい梅づくりを提唱した小田原市長
鈴木十郎氏の名前からついた

☆ 小田原に伝わる「曾我物語」の曾我十郎からついた

3 曾我梅林の品種 ☆ 「十郎」 曾我梅林で一番多く栽培
☆ 「南高梅」 他に比べ病気に強く収穫量が安定 → 梅干し用
☆ 「甲州」「竜峡」 直径1.5~2cmの小梅

青梅 (☆ 「杉田」 江戸時代から横浜市杉田で栽培 → 梅干しやシロップ
☆ 「白加賀」 関東地方で多く栽培 → 梅酒やシロップ
☆ 「梅郷」 原産地は東京青梅市)

4 1年間の作業

10月~1月 剪定

2月 開花

3月 結実

4月 新緑

5月

もうすぐ収穫

6月~7月

収穫と漬け込み

7月

梅酢があがる

8月~9月初め

土用干し

以後、熟成させ出荷!

5 その他

☆ 畑には2種類くらいの品種を植える!
品種の違うものからの受粉の方が収穫
率が高く、受粉した花にはその樹の品
種の実がなる

☆ 梅干しには完熟の梅を使用!

次は、実際の梅干しづくりについても
紹介できたらと思っています。お楽しみに♡



食用の梅は
白い花が多い



華やかな“紅梅”と
“しだれ梅”



曾我梅林からの真っ白な富士山



目次

県産食材見学レポート “梅干し” 1P
学校訪問 伊勢原市立高部屋小学校 2P
“かながわ産品学校給食デー” 平塚市立港小学校 3P
おいしかった! 県産青果物 4P

かながわ産品学校給食デー 学校

伊勢原市の
給食

伊勢原市立 高部屋小学校

2023年2月22日

マスコットキャラクター「たかベアー」



渡邊校長

酒造栄養士

高部屋小学校 明治6年に創立し、昨年度120周年を迎えた歴史ある学校です。すぐ近くには丹沢大山地区の山々があり、田畑も多く、自然が豊かでゆったりと時間が流れる環境です。また、伊勢原市は昔から酪農や養鶏が盛んで、地元の食材で作られたアイスクリームやプリンの人気店があります。

はじめに山田教頭先生からお話を伺いました。高部屋小学校は児童数383名で18学級（内支援級6）の学校です。学区はとても広く、1時間近く歩いて登校する児童もいます。地域密着型の学校として地域の方々との交流も頻繁に行っていますが、コロナ禍になり現在ではイベントなどが控えられているのが少し残念です。令和4年度は、農家の高齢化により増えてきた休耕地を借り受け、5年生が菜の花畑を作りました。このような行事により、少しずつ以前のように地域の方々との交流ができればと思っています。“食”からは季節を感じることができ、人を良くすると書くように私たちにとってとても大切です。そんな大切な“食”である給食を通して児童にはいろいろなことを学んでほしい、とお話されていました。



ごはん 牛乳
鶏肉の塩こうじやき
こぶびら
かぶとベーコンのスープ

大谷さんの“長ねぎ”を使った給食 この日は、近くの農家の大谷さんが栽培した“長ねぎ”を使った給食です。白と緑がはっきりとした太くて立派な“ニシダ”という品種の長ねぎです。かぶとベーコンのスープにたくさん入っていました。学校では、この長ねぎについて児童に知ってもらい、関心を持ってもらうために資料を作り、給食時に教室の大きな画面に映して、校内放送とともに、長ねぎのことや大谷さんのことや栽培の苦労などを伝えていました。以前はクラスへの手紙として配付していたそうですが、コロナ禍により教室巡回が思うようにできないことから、児童も慣れている画面を活用することにしたそうです。どのクラスも静かに画面を見て放送を聞いていました。これはリアルタイムで全校に紹介できる利点があり、教室巡回の制約がある中での食指導のひとつとして素晴らしいと思いました。

地産地消食材の使用 伊勢原市では、JA湘南と年に3回会議をし、その時期に使用できる青果物を決めます。長ねぎ・ほうれん草・里芋・白菜・たまねぎ・じゃがいもなどです。これらを小学校献立に反映させ、各学校には月1回の“生産者の顔が見える食材”として地域の農家より直接納品されます。年に1～2回は伊勢原市比々多地区のみかんも味わいます。また、地域の4つの八百屋さんには地場産のものをできるだけ納品してもらうように依頼します。今年の1月には、JA湘南が鳥獣被害対策（匂いが効果あり）で推奨している“葉んにく”が市内4つの学校の給食に登場しました。伊勢原市では、これからも市内産の青果物の使用を進めるとともに県内産の食材の使用も進めていきたい、とのことでした。

酒造先生は、制限のある給食時間が児童にとって少しでも楽しいものになるように“見て・聞いて・伝える”食育を実践していました。食材を知るだけでなく、給食が届くまでの苦労や大変さを知り、生産者や調理員さんに感謝して食べることも指導します。また、高部屋小学校のマスコットキャラクター“たかベアー”を活用し給食の情報を発信することで、給食が身近なものとなり苦手なものが少しでも食べられるようになる工夫をしています。そのような給食をこれからも作っていきたい、とお話されていました。



大谷さんと長ねぎ情報



画面を見て
静かに放送を
聞きます



今号は、伊勢原市立高部屋小学校と平塚市立港小学校へ訪問させていただきました。両校とも創立120年と150年の歴史ある学校です。今回も、様々な地場産の食材を使った給食、そして、食材を通して地域のことや市や県のことが学習できる、そんな素敵なおいしい給食に出会うことができました。

平塚市の
給食

平塚市立 港小学校

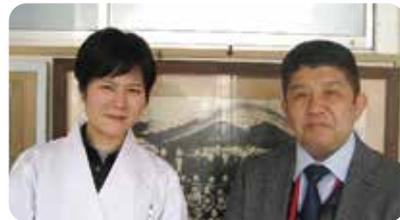
2023年3月6日



港小学校

令和6年度に創立150周年を迎える歴史ある学校で、職員室前の廊下にはセピア色になった児童の集合写真が飾ってあります。港小学校は相模川に面し、富士山や大山がきれいに見える風光明媚な環境にあります。今野校長先生からお話を伺いました。

児童数は584名で22学級(内支援級4)です。近くに平塚漁港があり、平塚漁業協同組合のご好意で、児童が漁船に乗りヒラメの稚魚の放流を行っています。地域の方々は「郷土いろはカルタ大会」などの様々な催しにより、子どもたちをあたたく見守ってくださいます。



横村栄養教諭

今野校長

かながわ産品学校給食デー

月に1~2回実施しています。この日の県産食材は、平塚市産の米(はるみ)・にんじん・菜の花・コロッケの里芋、茅ヶ崎市産の小松菜、中井町産の大根、三浦市産のキャベツ、相模原市産大豆が原料の味噌、県内産の牛乳です。平塚市をはじめ県内産の様々な食材が使われていました。



ごはん ふりかけおかか
牛乳 里芋コロッケ
菜の花のおひたし 呉汁

平塚市の食材は、教育委員会や給食センターで選定します。青果類は担当地域の八百屋さんからの見積もりで毎月決定し、その八百屋さんにはできるだけ地場産のものをお願いしています。今後の課題としては、市内各学校の野菜の価格に差があることとおはなしされていました。



5年生への「地産地消」の食指導

横村先生は、「いろいろな方々の努力や苦労を知り、食べものの大切さを学んでほしい」「食”を”考える機会をもってほしい」「旬や行事食やマ

ナーなどの食に関する知識を身につけてほしい」など、児童には「給食で伝えることがいっぱい!」と熱く語っていました。

“シイから南蛮風”給食誕生!

2021年10月、平塚漁港の「シイラ」が給食に登場し、全校でおいしく味わいました。

誕生までの2年間のストーリーを紹介します。(令和3年度~4年度/市川教諭/総合『ぼくらのシイラアカデミア』より)

♪5年生で“地域のご飯に合うおかず”をテーマに活動開始

- 1 「地元のおかずっていえば魚!」「平塚でシイラって魚がとれる」と調査開始
- 2 シイラを調べる中で、平塚漁業協同組合の“平塚のシイラプロジェクト”を発見
- 3 漁協の担当者の方のお話から「シイラプロジェクトを広めよう!」と課題を設定
- 4 “プロジェクトX”風の“プロジェクトS(シイラ)”のドキュメンタリー番組を作成、完成した“プロジェクトS”を漁協関係者や校内で視聴

♪「食べてみたい」という感想がいっぱい!「給食で食べてシイラを有名にしよう」と6年生での活動開始

- 1 栄養教諭に相談し、市の担当者へプレゼンテーションするとともに市長への手紙を送る →関係者の努力で調整が進む
- 2 全校に「どうしたらみんながおいしく食べられるか」のアンケートを実施し、これを参考にグループでメニューを考える
- 3 漁協担当者・栄養教諭・学校長などへ各グループがメニューのプレゼンテーションを行い、校長先生が決定メニューを“シイラの中から揚げ南蛮風”と発表!給食の献立名を“シイから南蛮風”に決定!
- 4 10月19日の給食に向け、ポスター・放送・自分たちでプログラミングのゲーム・CMなどで全校へPR

🌟 “シイから南蛮風”が給食に登場!全校で味わう「すっごくおいしい!」「もっと食べた〜い!」

- 1 「卒業しても港小にシイラを」と新たな課題を設定し“シイラカルタ”を制作、全学級および地域の家や公民館に配付
- 2 漁協の協力で“シイラカルタ”がカレンダーになり、卒業式の日地元商店から“シイラ南蛮バーガー”が販売開始
児童の活動により、地域の食材と人々を知り、給食の献立で味わい、次へ継承、という素晴らしい活動に拍手でした。

児童による“シイラ”PRの絵



シイラは
夏が旬の
高級魚



おいしかった!

“県産青果物”

昨年度、「地産地消献立が提供できた」「児童生徒が県産食材に関心を持てた」などの感想をたくさんいただき、県産食材推進のお手伝いが少しできました。

これからも県産食材の使用により、食材を身近なものと感じ、興味・関心を持ち、好き嫌がなく何でも食べられる、そんな児童生徒に育ってほしいと願います。感想の一部を紹介しますので、今後の参考にさせていただければ幸いです。

なす

- *ハリ・ツヤがきれい
- *ハリがなくしわしわ

- *品質良く立派、大きく傷みが少ない
- *苦手な児童もバクバクと食べ好評
- *地場産が使用できてありがたい
- *煮込んだらトロトロでおいしい

たまねぎ

- *柔らかく甘い
- *きれいで大きさが立派

- *テレビでの紹介と使用日のタイミングがあいPRできた
- *地場産が安価に使用できた
- *また使用したい



じゃがいも

- *粒が揃っていた
- *大きくて扱いやすい

- *煮くずれがなくおいしい
- *価格が安定していてよい
- *少し大きさがバラバラだった
- *カビや腐りがあり削って使用

キャベツ

- *柔らかく甘みがある
- *シャッキシャキ

- *県産ということで話題
- *県産の春キャベツが使用できてありがたい
- *みずみずしくおいしい



かぼちゃ

- *ホクホクした甘味
- *とてもおいしい

- *きれいな黄色でよく食べた
- *形状もしっかり 傷もなくおいしい
- *ハロウィンの時季にも使用したい
- *今回は甘みがなく残念

ミニ冬がん

- *扱いやすい大きさ
- *旬の野菜で好評

- *皮が固くむくのに大変だが味は良い
- *だしがよくしみ ところとして美味
- *大根だと思った児童生徒もいた
- *よい食育教材になった

にんじん

- *甘くておいしい
- *安定した価格

- *きれいで扱いやすい
- *ゆでると甘くて驚いた
- *大きさも十分に調理しやすい
- *1回とろけたものがあった

小玉すいか

- *味も大きさもよい
- *児童は大喜び

- *よく熟れ 皮の近くまで甘い
- *1/16カットでボリュームあり
- *サイズがまちまち
- *シールがはがしにくい

里芋

- *良いものだった
- *おいしい

- *柔らかく食べやすい
- *サイズが小さい
- *小さいサイズだと調理に手間がかかる



青首大根

- *形もよく苦みなし
- *取り扱いやすい

- *柔らかくおいしく好評
- *味のしみ具合がよい
- *扱いやすい形
- *次回以降も使いたい



レディサダ大根

- *葉や根がきれいな状態で納品された
- *赤色が印象深い

- *茹でてきれいな赤色の見栄え
- *色鮮やかで児童生徒の関心が高い
- *知らない県産食材を知る機会になる

さつま芋

- *大きさが揃い品質も良い
- *中が白くて甘みが弱い

- *細く小さいサイズで下処理が大変
- *形やツヤもよく、調理しやすい
- *扱いやすい形と大きさが好評
- ～9月より10月の方が好評～

ビーツ

- *サラダが赤くきれいに色づく

- *赤紫色が鮮やかで見た目も楽しむ
- *土臭さはなく使用できた
- *初ビーツでインパクトが強かった
- *ゆでずに蒸してから調理をした

泥付きにんじん

- *色が濃くおいしい
- *地産地消デーに使用

- *新鮮だったので甘い
- *大きさがちょうど良い
- *小ぶりだった
- *泥付きなので少々手間



みかん

- *甘くておいしい
- *とてもきれいなみかん

- *甘みと酸味のバランスが良く皮も薄い
- *甘味が控えめでさっぱりとした味でおいしい
- *もう少し甘い方が良く食べると思う

湘南ゴールド

- *皮がむきやすい
- *香りがさわやか

- *甘味と酸味のバランスが良い
- *みずみずしくジューシー
- *時期を遅く使用したい
- *酸味が強い



はるみ

- *簡単に手でむける
- *「今年も楽しみ」の声

- *甘みと酸味のバランスが良い
- *みずみずしくジューシー
- *大きさにすごいバラつきあり
- *大きく児童は食べきれないものもあり



感想をありがとうございました。今年度も、様々な県産食材を紹介していく予定です。



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/
*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、曾我梅林の“梅干し”の紹介と、県産食材を使った各学校からの感想を紹介しました。“かながわ産品学校給食デー”の学校訪問は、伊勢原市立高部屋小学校と平塚市立港小学校の“おいしく楽しい工夫のある地産地消給食”の紹介です。お忙しい中、ご協力をいただいた関係者の方々にお礼を申し上げます。あげます。(高野) 2023年6月30日 発行

