

かながわの海苔の収穫と製造見学レポート

～走水海苔ができるまで～

平成27年2月19日(木)



穏やかな海の様子

春は桜の名所、夏は海水浴場として賑わう横須賀市の走水海岸は、秋から春先にかけて、海苔やわかめの生産地として活気づきます。

走水の漁場は、潮通しが良く、栄養塩も豊かな漁場で、「かながわの名産100選」にも選ばれた品質の良い、美味しい海苔の産地です。

9月中旬に海苔の種を網につけ、一旦冷凍庫に保管され、10月中旬に海苔網を海に入れます。そして、11月上旬から収穫が始まります。海苔の収穫は、天候に大きく左右されるため、波の穏やかな凧の日の夜明けとともに始まります。

「神奈川県漁業協同組合連合会(県漁連)」の下里さんの案内で、「菱倉水産」を訪れました。生産者の菱倉さんから、生海苔の収穫から乾海苔ができるまでの一連の工程を見せていただきました。ながら、お話をうかがいました。生海苔は劣化が早いので、収穫したその日に乾燥までの一次加工をしなければなりません。昔とちがい、今は全自動の機械が導入されたことで、均一で、異物混入までチェックでき、なにより量産できるようになりましたが、機械が高額なことに、驚かされました。出来上がった乾海苔は、大森の問屋で入札にかけられます。県漁連では、落札した乾海苔に、再乾燥と焼きの二次加工を施して、焼き海苔を作ります。

焼きたての海苔を試食させていただくと、パリッとした歯ざわりと、磯の香りが口いっぱいに広がり、古来より日本人に愛されてきた海苔は、これから先もずっと、日本の食卓から消えることはないだろうと確信しました。



もぐり船で、育った海苔を刈り取ります



とれたての生海苔は、機械でよく洗浄され、刻まれます



すいて成型します



温風で乾燥させて、乾海苔ができます

おいしい海苔ができるまで



できあがった製品の数々



焼かれた海苔は、冷まして袋詰めされます



県漁連でさらに乾燥させて、焼きます



10枚1束で10束に束ね、シールで巻かれて出てきます

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/>

印刷・デザイン 株式会社 連合社印刷

編集後記

今号では、神奈川県の地産地消の給食メニューが評価され受賞した第9回全国学校給食甲子園、1月の学校給食週間と2月の節分における「かながわ産品学校給食デー」の取り組み、かながわの海苔の生産地、走水海岸を取材しました。神奈川県の素晴らしいところにたくさん出会うことができました。

2015年6月25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22号

第9回全国学校給食甲子園



神奈川県代表 横浜市立上寺尾小学校が 優秀賞受賞

平成26年度に開催された第9回全国学校給食甲子園に、神奈川県で初めて決勝大会に出場されたのは、横浜市立上寺尾小学校の栄養教諭松本清江さんと調理員清水由美子さんです。松本先生は、平成25年度も県代表に選出され、二度目の挑戦でした。全国から12校が選出された決勝大会に出場し、優秀賞を受賞しました。

受賞した献立は、「ごはん、牛乳、ジャガマーボー、ひじきサラダ、とうがんのスープ」です。この大会で求められている「地場産物を使用し、その特色を活かした献立であり、栄養量や分量が適正で、郷土愛を育む献立であること」という条件を満たしたものでした。2名の出場者で6人分の調理と後片付けまで、60分以内で行わなければなりません。

「ジャガマーボー」は、横浜市で開催された地場産野菜を使った「はま菜ちゃん料理コンクール」の入選作品で、横浜市内の6年生が考えたメニューです。横浜では、7月頃にじゃがいもの収穫期を迎えます。「ひじきサラダ」には、三浦半島沿岸でとれるひじきを使用し、「とうがんのスープ」には、三浦半島で栽培されているとうがんを使用しました。12月の決勝大会で使用したとうがんは、三浦とうがん会の会長芹沢さんのご協力をいただき、「そんなんでもたいこに使うなら」と、自宅に保管されていたものを提供してくださいました。

松本先生から、「決勝大会では、制限時間内での調理ということで緊張の連続でした。練習を重ね、調理員とまさしく『息を合わせて』の挑戦でした。その分、味と調理技術を評価していただいたことは大きな喜びでした。今大会を通して、かながわ産品を全国に発信できたことも大きな成果だと思います。ご支援いただいた皆様に心から感謝申し上げます。」とのコメントをいただきました。

この度の受賞、大変おめでとうございます。松本先生の、さらなるチャレンジに期待が膨らみます。

優秀賞 ごはん 牛乳 ジャガマーボー
ひじきサラダ とうがんのスープ

ひじきサラダ 県産のひじきを使用したいろどりの良い、具だくさんのサラダ

ごはん 県産の米で炊いたごはん

とうがんのスープ 三浦半島のとうがんを使ったスープ

写真は、全国学校給食甲子園より画像提供していただきました。

第9回全国学校給食甲子園 神奈川県代表 横浜市立上寺尾小学校が優秀賞受賞

かながわ産品学校給食デー 愛川町立半原小学校

かながわ産品学校給食デー 相模原市立大沢小学校

かながわの海苔の収穫と製造見学とレポート 横須賀市走水

1P

2P

3P

4P

かながわ產品学校給食デー

学校訪問 愛川町立半原小学校

平成27年1月26日(月)



4年生の食事風景

神奈川県の県央北部に位置する愛川町の愛川町立半原小学校を訪れました。創立141年の歴史ある学校で、校長室には数えきれないほどの歴代校長の写真が飾られていました。高柳校長先生から、学校のある半原地区が、かつて絹で栄えた地域で、学校周辺は桑畠だったことなど昔のお話もうかがい、長い歴史の流れを感じました。

ちょうど「全国学校給食週間」の時期であったことから、給食週間に関連した行事が実施されていました。「給食記念日」には、昔の食糧難だった時代の食事を振り返り、現代の豊かな食生活を見直すために「粗食給食」として、大根めしとすいとんの給食を実施したところ、子ども達に大好評で、保護者から作り方を教えてほしいといった問い合わせもあり、栄養職員の佐藤先生はとても喜んでいました。

また、児童朝会で「給食調理員さんありがとうの会」が開催され、全校児童で感謝の気持ちをこめて手作りプレゼントが贈られました。

当日の給食は、神奈川県産米と愛川町産の米を使って炊いた「ごはん」、「牛乳」、「さばのみそ煮」、神奈川県産の大根と愛川町産の里芋と長ねぎを使った「けんちん汁」、神奈川県産の白菜を使った「白菜のキムチ」でした。愛川町産の米が2割程度ブレンドされたごはんは、ツヤと甘みがありおいしく、具だくさんのけんちん汁も白菜のキムチもおかわりの行列ができるほど好評でした。佐藤先生から各教室に、掲示物とおたよりが配られ、地産地消についてわかりやすく伝えられました。

給食には、愛川町でとれる米、じゃが芋、さつまいも、大根、里芋、白菜、長ねぎなどが旬の時期に取り入れられています。

廊下にも、地産地消のポスターがはられ、給食だけで、愛川町産の野菜を使用する日を知らせしていました。

19日の「食育の日」には、毎年テーマを決めて給食を実施しています。平成26年度は、子どもの苦手な「豆」をテーマに献立を立て、白いんげん豆、金時豆、レンズ豆、ひよこ豆、小豆、大豆などいろいろな種類の豆を使用した料理が提供されました。

佐藤先生に見せていただいた手作り教材は、流行を素早く取り入れた、アイデアに富んだ力作ぞろいで、子ども達の興味を引きつける楽しいものばかりでした。

白菜のキムチ
白菜…神奈川県産

ごはん
神奈川県産と
愛川町産



けんちん汁
大根…神奈川県産
里芋…愛川町産
長ねぎ…愛川町産



かながわ產品学校給食デー

学校訪問 相模原市立大沢小学校

平成27年2月3日(火)

津久井在来大豆の産地として知られる相模原市の、相模原市立大沢小学校を訪問しました。校庭に、大きなくすの木を始め、たくさんの樹木が植えられた自然豊かな学校です。中でも、さくらんぼや、キウイフルーツ、ザクロ、すもも、夏みかんなど実のなる木が多く、3本ある夏みかんの木には、夏みかんがたわわに実り、2月中に収穫し、給食のデザートとして全校で味わう予定になっていました。校庭の木々から、子ども達は季節の移り変わりをいち早くみつけ、感じていますと、根岸校長先生のお話でした。



校庭に植えられた夏みかんの木
わわに実り、2月中に収穫し、給食のデザートとして全校で味わう予定になっていました。校庭の木々から、子ども達は季節の移り変わりをいち早くみつけ、感じていますと、根岸校長先生のお話でした。



大きなくすの木がある校庭

この日は市内小中学校で統一献立である「節分豆まめ給食」が実施されました。メニューは、神奈川県産米の「ごはん」、「牛乳」、県内産の豚肉と市内産の卵を使用した「いわしハンバーグみそだれ（味噌は津久井在来大豆の手作り味噌）、市内産の小松菜とキャベツを使った「あおなのおかかあえ」、市内産のにんじんを使った「すまし汁」、津久井在来大豆の「福豆」でした。

3年生の教室で、食事風景を見学しました。教室の入り口には、鬼の面やひいら木が飾られ、節分ムードが盛り上がっていました。管理栄養士の武内先生がお



教室の入り口の飾り

たよりを配布して、節分のいわれや、節分のメニューについてわかりやすく解説してくださいました。子ども達は、すまし汁に入った鬼のかまぼこや、いわしのすり身が入った手作りハンバーグ、福豆などの行事食を楽しんでいました。津久井在来大豆の福豆のパッケージには、相模原市の食育マスコット「サガピー」のシールが貼られ、相模原市ならではの福豆でした。豆本来の甘さには、驚かされました。



3年生の食事風景

大沢小学校では、毎月19日が、「まゆっこ給食」の日で、地場産物を取り入れた献立を実施するなどの食育に取り組んでいます。まゆっここの「MAYU」には、「M:モリモリ、A:あじわって、Y:よくかんで、U:ウルトラパワーで元気な体」という願いが込められています。

あおなのおかかあえ

こまつな…相模原市産
キャベツ…相模原市産



津久井在来大豆の福豆
パッケージには、相模原の食育マスコット「サガピー」のシールがはられています



ごはん
神奈川県産



いわしハンバーグ みそだれ

豚ひき肉…神奈川県産
たまご…相模原市産
みそ…津久井在来大豆の
手作りみそ



すまし汁

にんじん…相模原市産
おののかまぼこいり

