

にんじん通信



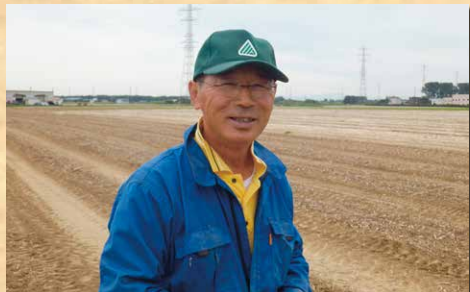
No. 90

2015.12.4

(公財) 札幌市学校給食会だより

編集/(公財) 札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax011-211-3898

URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>



たまねぎ栽培発祥の地札幌から
「おいしい贈り物」です!



日本のたまねぎ栽培(さいばい)は、明治(めいじ)4年(1871年)に札幌官園(かんえん: 明治時代に農業を研究していたところ)で研究のために育てられたのが始まりです。

食べるためのたまねぎづくりは、札幌農学校(現在の北海道大学)のブルックス博士が「イエロー・グローブ・ダンバース」(*注)という品種(ひんしゅ)で始めました。このころの札幌にはいくつもの開拓地(かいたくち: 新しく切り開いた土地)がありましたが、大友亀太郎(おおともかめたろう)により開拓された札幌村(現在の東区南西部)は、最も古くから開拓が進んでいて札幌農学校からも近かったため、ブルックス博士が地域の農家に、作物の栽培を指導して回ったことも多かったようです。その結果、多くの農家がたまねぎ栽培を始めたことから、札幌村が「たまねぎ栽培発祥(はつしょう)の地」となっています。

東区にある「札幌村郷土記念館(きょうどきんかん)」には、当時の資料(しりょう)が展示(てんじ)されています。また、ここにある札幌玉葱(たまねぎ)記念碑(きねんひ)には、「わが國(くに)の玉葱栽培(たまねぎさいばい)この地にはじまる」と刻(きざ)まれています。



札幌村郷土記念館(東区北13条東16丁目)



札幌玉葱記念碑



およそ100年前のたまねぎの収穫風景

(北海道大学附属図書館蔵)

(*注)「イエロー・グローブ・ダンバース」という品種は、その後改良を重ね、とても味の良い品種「札幌黄(さっぽろきん)」として全国に知られました。



全国の「たまねぎ」収穫量(しゅうかくりょう)の約半分は北海道産です。もちろん、国内第1位です。

そして、札幌市民の1世帯(せたい)あたりの「たまねぎ」の年間消費量(ねんかんしょうりょう)は、約21kg(全国平均は約16kg)で全国でトップです。(*注)

ところで、「たまねぎは、どの部分(ぶぶん)を食べているのでしょうか?」たまねぎを半分(はんぶん)に切ってみると、葉(は)のつけ根(ね)が太(ふ)ったところを食べていることが分かります。この部分は、一枚(いちまい)ずつはがすと魚の鱗(うろこ)のようになるので鱗茎(りんけい)とよばれています。



鱗茎(りんけい)

(*注)総務省家計調査支出項目別都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング(平成24年~26年平均)より



たまねぎの
主要産地
(しゅうさんち)

収穫量(しゅうかくりょう)
TOP10 (①~⑩の順)
①北海道 580,200t
②佐賀 157,800t
③兵庫 88,400t
④~⑩……略
全国計 1,068,000t



農林水産省
「平成25年産
野菜生産出荷統計」より



実物展示コーナー



野菜ゲットスタンプラリー

札幌市の学校給食は昭和22年に始まり、平成5年からは、市内全ての小・中学校で給食が実施されています。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導(食育)を効果的に進めるための重要な教材(生きた教材)として、給食の時間だけでなく各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用されています。

「生きた教材」として 食育推進の

10月24日(土)、「札幌市学校給食展が、JR札幌駅西コンコースを会場に開催されました。

この学校給食展は、昭和51年に「市民に学校給食を広く理解してもらい、子どもの健康と食生活を考える機会となること」を目的に札幌市学校給食栄養士会の主催により開催されたのが始まりで、当給食会は、平成24年第35回から共催しています。

第38回となる今年の給食展は、10時の開場と同時に、会場からあふれんばかりの人でにぎわい大盛況でした。

「食の大切さ」を 各コーナーで啓発

今回の給食展では、「きょうしよくで学ぼう!食べる楽しさ 大切さ」をテーマに、給食の食事内容や使用食材、食指導の様子などが、写真や実物の展示、寸劇、ゲームなどのイベントで楽しく紹介されていました。



はし1グランプリ



わくわく食育ショー



はし1グランプリ



当給食会の展示です



札幌市学校給食栄養士会
会長
渡辺 京子 先生



もくりん べろりん



当給食会の展示です

今年も、開始前から来場者の皆様にお並びいただき、大変うれしく思っております。

わくわく食育ショーも年々充実した内容となり、来場者からも「みんな学校の栄養士さんですか?」など聞かれるくらい、高評価をいただくことができました。

また、野菜ゲットスタンプラリーの参加者は途切れることがなく、JAさんから頂いた野菜は、すべてお渡しすることができました。体験型アトラクションでは、真剣に野菜の重さあてに挑戦する姿を、そしてはし1グランプリからは時おり力の入った声援が聞こえてくるなど、楽しんでいただくことができたと思っております。

さらには、昨年度実施した札幌市の児童生徒の健康と食生活に関する調査のパネル前では、わが子やお孫さんの事を思い浮かべながら見ている姿が見受けられるなど、無事に終わることができました。



ランチルーム



札幌市立平岡緑中学校
学校栄養職員
山下 史織 先生

「今日食べたものが明日のあなたになる」

教室をまわると「おいしい給食をありがと うございます!」「いつも楽しみにしています」と声をかけてくれる生徒たちの姿が、月を重ねるごとに増えてきています。日々手際が良くなっている配膳の様子を微笑ましく思いながら、あふれる元気と笑顔に囲まれた「いただきます」が繰り返される様子を楽しく見守っています。

本校は単独調理校で、約430食分を調理員さんが6名で作っています。給食室のチームワークは抜群で、毎日明るい声飛び交っています。札幌市で最初にドライシステムが導入された学校であり、衛生管理や設備管理の面で苦慮することもあります。献立の組み立て方や調理工程などはベテランである調理員さんの方の知恵をいただきながら、日々美味しい給食が提供できるように努めています。最後のひとさじまで大切に「どうすればもっと美味しくできるか」を共に考えることが楽しくなっています。

食指導では、地場産物を活かした献立作成や月間を通したイベントなどで食に関する興味を高め、地元への愛着と誇りを育む取り組みを大切にしています。なかでも清田区のブランド野菜であるポラスターほうれん草を活用した「ポラスター月間」が本校では毎年とても盛り上がるイベントです。魅力ある献立を取り入れるほか、仕掛けの掲示物作成や生徒と共に食育テレビを放送するなど、身近な食に関心を持てるような工夫をすることで、生徒たちもそれに応えてくれるので継続した指導の大切さを実感しています。

生徒たちが自身の食生活を顧みるきっかけとなるのが「給食」であり、食べることの楽しさや重要さを学ぶ貴重な機会を私たちは毎日いただいています。「今日食べたものが明日の自分をつくる源となる」ことを一人一人が意識して、最後の一粒まで大切に食べることができるよう、そして生活するなかで食への関心を高め、正しい情報を適切に活用する力を磨くことができるように、時には自分も教材の一部となりながら、あらゆる魅力を発信していきたいと思っています。



卒業バイキング給食



食育TV放送



調理室

「楽しかった」「おいしかった」～食育推進事業のようす～

第16回

クリーン野菜産地親子見学会

8月7日(金)、富良野市東山において当給食会が主催する「クリーン野菜産地親子見学会」を実施しました。

この見学会は、日ごろ学校で給食を食べている児童とその保護者の方々が、給食で使用されているクリーン野菜の生産地を訪れ、農協職員や生産者の話を直接聞いたり実際にじゃがいも掘りを体験したりすることで、食物としての野菜の大切さや、安全・安心な農作物を作るために努力している農家の人たちの苦労などについて理解を深めていただくことをねらいとしています。平成12年度から当給食会の「食育への取組」として実施し、今年で16回目の開催でした。

さわやかな夏空の下、19組38人の親子がクリーン野菜の産地「ふらの」で楽しい夏休みの一日を過ごしました。



じゃがいもとうもろこしを試食させていただきました。



おいしそうじゃがいもがゴロゴロと……



幻のたまねぎ『札幌黄』

道産たまねぎの歴史は「改良の歴史」と言っても過言ではありません。明治初期、ブルックス博士が故郷のアメリカー・マサチューセッツ州から持ち込んだと言われている「イエロー・グロブ・ダンバー」という品種は、のちに品種改良を重ね「札幌黄」として北海道中に広まり、空知、岩見沢、北見などでも「黄」のつく品種が作られました。

「札幌黄」もそれぞれの農家が独自に改良を加え、玉が大きい、色が良い、日持ちがするなどの個性を持つ「札幌黄」があったようです。

「札幌黄」は第二次世界大戦前にはロシアやフィリピンへ輸出するほどの生産量がありました。

戦後も札幌黄の全盛期は続いていましたが、「札幌黄」は、病気に弱いことに加え、遺伝子に多様性があるため形が揃いのものが多く、日持ちもしないことなどから、昭和50年ごろから、病気に強く品質が安定している交配種「F1」を育てる農家が増え、「札幌黄」の作付面積は年々減少していきまし。

平成16年度には、生産農家が10～15戸程度まで減少し、「幻のたまねぎ」とすら言われるようになりました。

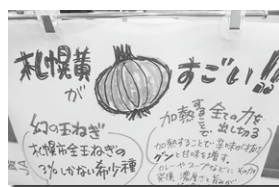


(岩波映画製作所)

しかし、札幌黄は、食味が良く軟らかく、熱を加えると甘いという特性から長年にわたる愛好者も存在し、近年「札幌黄」を好んで使うレストランも増えてきています。

平成19年には、スローフード協会の食の世界遺産味の箱舟に認定されるなど、ふたたび注目を集め、最近では、札幌市内東区、北区、白石区の生産農家約20戸で、約10ha、約5000t程度の水準を維持しています。

これは、たまねぎ全体の作付面積約3000ha、収穫量約15,000tの約3%（札幌市経済局農政課調べ平成22年）ですが、平成24年には、地産地消、食の安全安心の意識の高まりも背景に、札幌黄を市民が支えているという食の専門家や生産者、行政関係者などが集まって、「札幌黄ブランド化推進協議会」が結成されました。



食の世界遺産



食の世界遺産と言われる「味の箱舟」は、スローフード協会国際本部（イタリア）が認定するもので、地方の伝統的かつ固有な在来品種のうち、消えてしまう可能性のある希少な食材を世界的な基準の下で認定し、地域における食の多様性を守ろうというプロジェクトです。

日本では、「札幌黄」をはじめ、八列とうもろこしや日本短角牛など32品目、世界では1,848品目、が認定されています。（平成27年現在）

また、平成27年には、巨大キャベツの「札幌大球」も「味の箱舟」に認定されました。

第1回 親子市場見学・料理教室

10月3日(土)、札幌市中央卸売市場において、食育推進事業「親子市場見学・料理教室」を初めて開催しました。

市場見学は、「卸売市場の役割」「食品流通の仕組みなどについてガイダンスを受けた後、「水産棟」「展示室」「青果棟」を案内してもらいました。

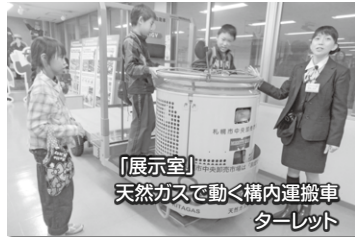
見学の後の料理教室では、最初に「サケの解体の実演」約5kgのサケが、見事な包「さき」で解体されていく様子を間近で見ていた子どもたちの目が輝いていました。

その後、参加した8組16人の親子が料理に挑戦。献立は、きのことこは、ポテトスープ、サケのカレームニエル、大根とシラスのあえもの、アイスクリームのメロンぞえです。使用された食材は給食で使用されているものと同じもの、そして解体されたばかりのサケです。

親子でチャレンジしているのはほほ笑ましい光景をたくさん見ることができました。



「サケの解体」



「展示室」天然ガスで動く構内運搬車ターレット



講師 山際睦子先生(右)

親子で力を合わせて たくさんの料理にチャレンジしました!!



さっぽろブランド「さつおう」フードリサイクル堆肥で育てられました!

「さつおう」は「札幌黄(き)」のおいしさを受けつぎながら、弱点(じゃくてん)を改良(かいりょう)して、形がそろっていて病気にも強い新しい品種として開発(かいはつ)されました。

甘くてやわらかいのが特長(とくちょう)で、肉じゃがやカレーなどの火を通す料理(りょうり)に向いているたまねぎです。



札幌市の給食で使用された「さつおう」は、北区の上篠路(かみしのろ)にある3軒の農家(のうか)の皆さんが栽培(さいばい)したものです。

給食の調理(ちょうり)くすや残食(ざんしょく)から作られた「フードリサイクル堆肥」を、昨年の9月に大型機械(おおがたきかい)を使って畑にまいて、育てられました。このフードリサイクル堆肥(たいひ)で育(そだ)った「さつおう」は、平成20年度(2008年度)から給食に使用されています(*注)。

(*注)「さつおう」以外に、JAさっぽろ「とれたてっこ他」、JAふらの「エコフード栽培他」「特別栽培他」などのたまねぎも給食で使用しています。



身近な野菜 たまねぎをもっと知ろう

【たまねぎの栄養(えいよう)・効果(こうか)】

たまねぎの辛(から)みと香(か)り、そして、涙(なみだ)を出させている成分(せいぶん)は、「硫化(りゅうか)アリル」です。この成分はビタミン B₁の吸収(きゅうしゅう)や働きを高め、体の新陳代謝(しんちんたいしゃ)を活発(かつぱつ)にして疲労回復(ひろうかいふく)を早める効能(こうのう)があります。

また、「硫化アリル」は、加熱(かねつ)すると、辛みから甘みに変わります。

【調理(ちょうり)のこつ】

たまねぎはサラダにするなど、生のままでもおいしく食べられます。辛みが気になる場合、たまねぎを縦半分(たてはんぶん)に切ってから、繊維(せんい)の方向に対して直角(ちょっかく)に薄(うす)くスライスし、十分冷水にさらすと、辛みは和らぎます。

【選び方】

表面(ひょうめん)の茶色(ちやうしき)の皮がしっかりと乾燥(かんそう)してツヤがあり、キズがない物を選びます。また、持った時にすずしりと重みを感じ、固く締(し)まっている物の方が、おいしいたまねぎです。

札幌市教育委員会
保健給食課 栄養指導担当係長
泉 照美

たくさん
食べて
くださいね。



レシピ紹介



オニオンチップサラダの給食での組合せ(一例)

★オニオンチップサラダ★

給食にも登場する料理で、たまねぎをカリカリに揚げて、サラダにしています。

☆家庭向け用に調整しています

●材料(4人前)

ハム 20g(2枚) キャベツ 100g(約2枚) きゅうり 40g(約1/2本)、
ホールコーン 20g 白ごま3g(小さじ1) たまねぎ 60g(中1/4個)
片栗粉 20g(大さじ2) 揚げ油 適量 塩 少々
(ドレッシング) 酢 7.5g(大さじ1/2) 砂糖 2.5g(小さじ1弱)
醤油・塩・コショウ 少々

●作り方

- ①ハム、キャベツはせん切り、きゅうりは縦半分にし、斜め薄切りにする。
- ②たまねぎは縦半分切ってからスライスし、片栗粉をまんべんなくまぶし、カリッと揚げ(少しすつ揚げるのがポイント)、塩をまぶしておく。
- ③キャベツはゆでて冷まし、ホールコーンの缶詰はそのまま使用するが、冷凍品は一度ゆで、冷ましておく。
- ④野菜とハム、②の揚げたまねぎの半分、白ごまとドレッシングをよく混ぜ、盛り付ける。残りの揚げたまねぎをサラダの上にかける。



たまねぎ以外にも
いろいろなものが
つくられていますよ!

札幌市は、明治時代(めいじじだい)に屯田兵(とんでんへい)が田畑を開き、農業を研究(けんきゅう)する札幌農学校(現北海道大学)もできて、北国の農業の中心(ちゅうしん)になりました。

現在(げんざい)は、田畑が宅地(たくち)化の影響(えいきょう)で少なくなり、農家の数も約1000戸に減少(げんしょう)しました。

でも、農家の人たちは、札幌市のみなさんに「とれたてでおいしい」野菜や卵を食べてもらうため、その土地にあった野菜を育てるなどの工夫をしながら頑張っています。少しだけ紹介します。

北区は、農家の数と田畑の広さが札幌市内で一番で農業がさかんです。たまねぎのほか、「太平(たいへい)レタス」やブロッコリーも有名です。

東区は、たまねぎ栽培がさかんで、丘珠(おかだま)地区が中心地です。また、コマツナも有名です。

清田区は、有明(ありあけ)地区のホウレンソウ(ボーラスター)が有名です。花づくりもさかんです。また、札幌の伝統(でんとう)野菜である「札幌大球(たいきゅう)」という巨大(きょだい)キャベツの試験栽培(しけんさいばい)も始まっています。

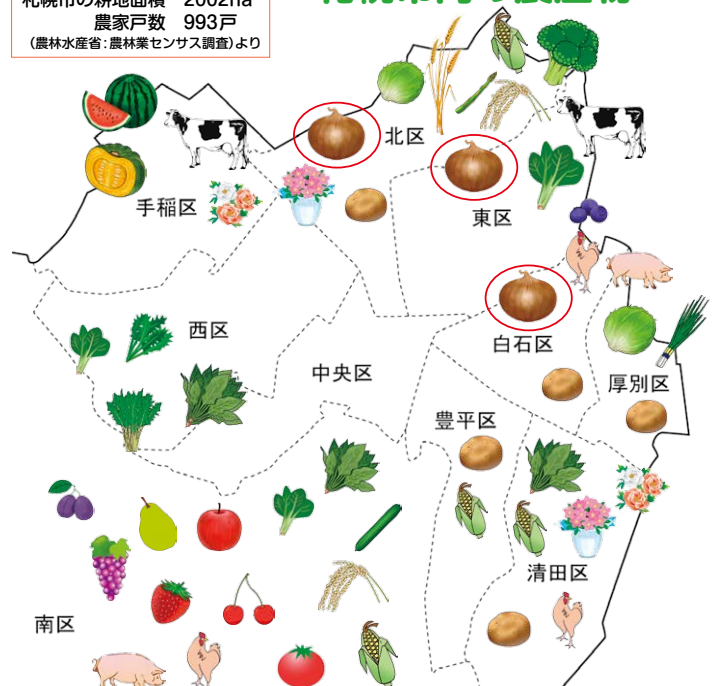
南区の土地の高いところは、りんごやサクランボなどの果物(くだもの)畑になっています。

西区の小別沢(こべつざわ)地区は、ビニールハウスの中でコマツナなど葉もの野菜づくりがさかんです。

手稲区では、砂地(すなち)でカボチャやスイカを育てています。カボチャの「大浜(おおはま)みやこ」や「サッポロスイカ」は有名です。

札幌市内の農産物

平成22年2月1日現在
札幌市の耕地面積 2002ha
農家戸数 993戸
(農林水産省:農林業センサス調査)より



【取材協力】

JAさっぽろ/札幌ホクレン青果株式会社/札幌市教育委員会保健給食課

【参考、引用文献等】

札幌市HP「さっぽろの農業-大地が育てた札幌農業-タマネギ」/札幌市東区HP「東区特産のたまねぎ札幌黄」「札幌黄物語」/

札幌市経済局農政部農業支援センター発行「みんなだいすき!さっぽろのやさい」/札幌開発建設部「広報誌:虹の大樹」「石狩川流域誌」/農畜産業振興機構「野菜図鑑」

農林水産省「平成25年産 野菜生産出荷統計」「農林業センサス調査」/総務省家計調査支出項目別都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング