平成 28 年

第 2 回富士市学校給食検討委員会視察の報告

日時：平成 28 年 10 月 12 日（木）9：20～16：30
文責：小櫛　和子

（視察）

１．長谷川農産

・　マッシュルーム栽培の先進国・オランダの栽培技術を学び、オランダの技術者を招いて、オランダの設備を導入してはじめた長谷川式有機農法。

・　無漂白なのでわずかな刺激で変色してしまう。サイズも日本人になじみのある缶詰の小さいサイズでなく、しっかり育てた大きめサイズのマッシュルームは、日本の市場には　なかなか受け入れられず、ホテルや高級レストランから販路を広めた。

・　マッシュルームは、温度管理ができないと日持ちがしない。学校給食では、使う日がわかるので収穫してすぐのものを供給できる。

・　現在、全体の 95%を占めるホワイトマッシュルームは、180 年ほど前にブラウンマッシュルームから突然変異で生まれたもの。

・　設備だけでなく、菌床も菌種もオランダから輸入し、日本の環境に合わせて栽培している。

２．いでぼく・・・平成 30 年度から導入される予定の富士・富士宮の学校給食用の牛乳について、「いでぼく」の牛乳を参考に、お話を伺う。

・　「いでぼく」を始めたきっかけは、大切に育てた高品質な牛の乳を、他の農場の牛の乳と差別化したかったからだが、知名度が上がるまでは、販売先に苦労した。

・　「いでぼく」では、牛舎をきれいにして、牛を大切に育てている。牛が健康で快適に過ごすことで、良質な牛乳が生まれる。
　　→学乳の提供は、基準を決めて、その基準以上の良質な農場のものを採用する。その結果、地域全体の質の向上を目指す。

・　100℃以上の高温殺菌にすると、牛乳の栄養価が半減し、味も落ちる。低温殺菌で質にも味にも安全性にも配慮した学乳を提供する予定。

３．富士養鱒漁業協同組合

・　富士宮市は日本一の虹鱒の生産地（静岡県も日本一）年間約 800 トン生産

・　虹鱒の生産を支えているのは、1 日平均 7 万トン（4 人家族の 400 年分の使用量）という豊富な富士山の湧水。1 年を通じて 10℃～13℃という冷たい水温に保たれているので、抗生物質などに頼らない養殖をしている。

・　猪之頭の養鱒場に県立水産技術研究場が併設されていて、虹鱒は「光調節」という技術で、親魚→卵→稚魚→親魚という完全養殖ができる数少ない魚である。

・　虹鱒は、2 年～3 年で 1 kg以上の魚体となって「親」になる。養殖技術が確立されているので、安定した品質で通年の供給ができる。

・　富士宮の虹鱒は、豊富な富士山の湧水と、管理された乾燥配合飼料を与え、出荷前には必ず「エサ止め」を行うことで、淡泊でクセの少ない身質になります。

・　虹鱒は、DHA、ビタミン E、ビタミン B12 などの栄養成分が豊富です。

４．富士製パン工場

・　富士市（34 校）沼津市（19 校）静岡市（12 校)、約 32000 食を供給

・　県給食会からの、小麦と米の委託製造会社（パンとごはん）

・　いつも「見えない敵と戦っている」

異物混入の防止・・・職人は、コロコロローラーを 30 分おきにかける。
金属探知機
衛生班、清掃班などによるチェック、点検
まつ毛、眉毛以外の体毛処理（腕など）

細菌対策には、出来るだけ汚染環境を作らないため「検品作業」はやめている。

<u>もし、「異物混入」があったときは、現状のままを提出してほしい。</u>

・　作業は日曜日からスタート。計量からはじまり 6 時間。

・　小麦粉の配合が変わると気を遣う。（職人の長年の勘を働かせて対応）

・　現場は大変だが、皆「子ども達へ」という使命感をもって作っている。