

# 食農教育研修会

平成30年2月3日(土) JA愛知中央会・JAあいち知多主催の食農教育研修会が開催され、県内の栄養教諭・学校栄養職員29名が参加しました。今回は、知多市の小松菜の圃場見学と収穫体験、および地元産大豆を使い納豆の製造販売をしている大府市の(有)「高丸食品」の工場見学をさせていただきました。また、昼食は大府市の産直施設「げんきの郷」で、新鮮な地元農畜産物を活用し、あぐり工房(JAあいち知多の農産加工施設)で調理された「健康弁当」をいただきました。昼食後は、「JAあいち知多の学校給食への取り組みについて」事例の紹介があり、JAと連携し、地元農産物を学校給食へ活用する手立てについて学びを深めました。



## 知多市：小松菜の圃場見学と収穫体験



知多市の小松菜の生産者 森本さんの圃場を訪問しました。

森本さんのお話を伺い、一年間を通して安定した量を出荷するための工夫や苦勞、良いものを作るための生産者の努力、食べる人に対する思いについて知ることができました。



一年間安定した量を出荷するため、夏と冬で品種を変えて育てています。水やりや温度、肥料、農薬などを調整し日々、試行錯誤しながら良いものを作る努力をしています。



ハウスの中は、室温が一定に保たれ、濃い緑色の小松菜が一面に育っていました

良い状態を保つため、なるべく触らないように土を落として収穫し、洗わずに出荷します。虫がついていないかも点検します。

お話の後、収穫方法や良い状態で出荷するために、収穫の際に気をつけていることを教わり、体験をさせていただきました。



## 大府市 げんきの郷：昼食と講話

昼食は大府市の「げんきの郷」で、知多半島の農畜産物を豊富に活用した地産地消の「健康弁当」をいただきました。

研修会の当日が節分であったため、恵方巻が入っていました。

### 【おしながきの一部紹介】

七福恵方巻 小松菜寿司 玉葱マリネ軍艦 里芋コロッケ  
ロールキャベツ 奥三河鶏八幡巻 レモンロールケーキ



知多半島の恵みを使った  
「健康弁当」



講話は、JAあいち知多 特販部販売課の方から、JAあいち知多の学校給食への取り組みと、学校関係者との交流事例の紹介がありました。

カット野菜など、地元農産物を一次加工して学校給食へ提供する取組や、水煮やジャムなどの加工品の製造・開発を進め、学校給食に提案するお話など、興味深い内容でした。

また、知多半島管内の栄養教諭・学校栄養職員との交流活動も盛んに行っており、連携を深めている様子も伝わりました。

## 大府市 (有)高丸食品:納豆製造加工場の見学

JAあいち知多と連携し、地元産大豆を用いた納豆を製造販売している(有)高丸食品を訪問し、工場見学をさせていただきました。機械や使用している納豆菌を見せていただきながら、納豆の製造工程を知ることができました。

質疑応答では、多くの質問に対して回答をいただき、納豆について豊富な豆知識を得ることができました。



「ミウラ菌」と呼ばれる納豆菌を使っています。日本の納豆の7~8割がこのミウラ菌で作られています。納豆菌の種類により、見た目や糸引き具合が違ってきます。



36℃くらいに保たれた部屋の中で、約18時間発酵・熟成させます。

丁寧に手作りされたこだわりの納豆のできあがり！



### 【納豆の豆知識】

- タンパク質の多い大豆は豆腐を作るのに向いていて、糖質の多い大豆は納豆を作るのに向いている。
- 最近多い小粒納豆は品種改良してできた大豆。納豆は大粒のほうが味はよい。
- においが少ない納豆は、発酵が浅い。冷蔵庫で保存されている場合、賞味期限に近い納豆の方が、発酵が進んでいて、うま味が増している。



今回の食農教育研修会に参加し、生産者の工夫や努力、思いを知ることができました。また、JAと連携することで、地産地消の推進を拡大し、学校給食をより魅力的で充実したものにすることができると感じました。本研修会で得た知識や感じたことを、学校での食育の取組や給食の献立作成に生かしていきたいです。