

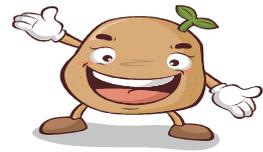
浜松支部だより

公益財団法人静岡県学校給食会浜松支部

平成24年度1学期号

はまつ ゆうめい やさい おおひと こた がっこう きゅうしょく がつ
浜松で有名な野菜といえば、多くの方が「じゃがいも」と答えるでしょう。学校の給食でも6月
みかたはらだいち きゅうしょくこんだて
に三方原台地でとれたじゃがいもが「しらすコロッケ」(わたしたちの給食献立イラストコンテ
スト 2011最優秀作品)として登場しましたね。そこで今回は、畑でとれたじゃがいもがどの
さいゆうしゅうさくひん どうじょう こんかい はたけ
ようにして皆さんの給食になるのか「三方原のじゃがいもの旅」を紹介します。

じゃがいものたび



- たね なら にっこう よくこうさいばい
①種イモをコンテナに並べ日光にあてない浴光栽培をする。
- がつはじ たね う つ
②1月初めに種イモを植え付け、トンネルのようにビニールをかぶせる。
- たね の め め おこな くき の
③種イモから伸びてきた芽の芽かきを行い、じょうぶな茎だけを残す。
- がつ しゅうかく はじ う にち にちかん
④5月から収穫が始まる。(植えてから90日～120日間)

じゃがいも畑



みかたはらだいち あかつち たいよう ひかり う そだ みかたはら
三方原台地の赤土と太陽の光をいっぱいを受けて育ったのが「三方原じゃがいも」です。
みかたはら よ しつ ふく はだ
「三方原ばれいしょ」と呼ばれて、でんぷん質がたくさん含まれていて肌がきれいでおいし
にんき おも あじ だん に
いと人気があります。主に味がよい「男しゃく」と煮くずれしにくい「メイクイン」の2つ
しゅるい さいばい
の種類が栽培されています。



(内山さん)

(酒井さん)

しぜん あいて けいかく た けいかく どお
自然を相手にしているため、計画を立てても計画通り
いかないことに苦労をしています。五感の感じるじゃ
よろこ のうか
がいもつくり喜びを感じます。(じゃがいも農家の
さかい きやくさま よろこ
酒井さん) お客様に喜ばれるじゃがいもをつくる
ほうほう のうか
方法など農家さんにアドバイスをしています。

ジェイエイ はまつ うちやま
(J A とびあ浜松の内山さん)

みかたはら 三方原のじゃがいもは、なぜおいしいのでしょうか

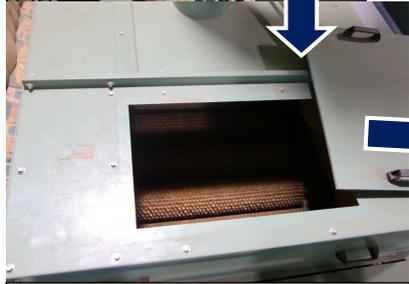


- ◎日のあたる時間が長い。
- ◎三方原台地の赤土がじゃがいもづくりに適している。
- ◎肥料や水あげのバランスを考え、健康な「根」がのびるように土づくりを工夫している。
- ◎収穫したじゃがいもを一個一個ストッキングでツルツルに磨いて選果場へ持って行く。

ばれいしょ選果場



農家から運ばれてきたじゃがいもを、ひどいキズはないか、色や形はどうかなど10項目について人の目で一つ一つ丁寧に調べます。



ブラシによる土落としが行われます。



よいものだけを大きさをそろえて、ダンボールに入れて市場に出荷します。

市場

八百屋さん

- ◎市場に出荷されたじゃがいもを八百屋さんが店まで運び、給食にふさわしいものかどうかを調べてから学校に運びます。

給食

- ◎学校に運ばれたじゃがいもを調理員さんが、重さ、大きさはどうか、いたみはないかなどを調べます。

コロッケが完成



じゃがいもを洗い、皮をむき、芽とりをします。



りょうり料理にあつた切り方をします。

