

2月20日(金)に食育推進事業の一環として、地元の食材製造業者の工場見学を行いました。

浜松市内の自校調理方式校を対象とした希望者13名と一緒に、長年、学校給食の食材を製造、納品している2業者を見学しました。

一部ですが、その様子を御紹介します。



## 鳥居食品 株式会社

大正時代のタカラソースから始まり、3代目となる現社長に代わっていく中で、伝統を守りながら、新たな挑戦や進化を遂げているこだわりのある商品開発もしている会社です。

浜松市内の自校調理方式校の給食でも古くから「浜松の味」として調味料に使用されています。

鳥居食品社長から、仕込みから完成までの工程や、こだわり、給食に使用する際のポイントなどについて、細かくお話していただきました。

特に原料をこだわるあまり、山椒等を自社で栽培したり、酢を製造したりするまでに至っていることには参加者も驚いていました！

その日は、この後も、学校に出向き、授業に参加されるそうで、普段から、地域貢献にも御尽力されていらっしゃる様子でした。



浜松市内の自校方式調理校では、鳥居食品のソース、ケチャップ、酢等を調味料として使用しています。これは以前、当時の教育委員会、献立作成委員会の代表栄養士、学校給食会、鳥居食品とが話し合っ学校給食に合うよう、開発されたものです。

栄養士が食品の特徴や味のバランスを考えながら、その献立に合った量や調理工程を考えて、給食が出来上がります。



## 株式会社 丸守

明治時代から豆腐の製造を始め、浜松における豆腐屋第一号の創業となるのが株式会社丸守です。

年々、豆腐を製造している業者も少なくなっていますが、5代目の現社長が、6代目と共に未来も見据え若手の社員を育成しているとのことのお話もありました。浜松市内の自校調理方式校にも多く納品されています。



6代目から会社の沿革を説明してもらいました。豆腐にかけるこだわりが多く感じられました。良い水を求めて土地探しから苦労された結果、美味しい豆腐ができているとのことのお話もありました。工場はHACCPも取得していて、衛生管理に努め、安心・安全な食材を製造していただいています。



今回は時間の関係で、工場内の油揚げ・がんもどきを製造している工程を見学させていただきました。

多くの大手企業では機械化が進んでいますが、豆腐老舗業者こだわりのポイントには、手作業が必要なことが分かりました。※丸守さんでは「豆腐」を「豆腐」と表記しているため、その表現を使わせていただきました。

### ～参加者の御意見(アンケートより抜粋)～

- ・価格で食材を決めてしまいがちですが、良さを知り、子供たちに食育の大切さを伝えていけたらと思います。
- ・地元業者の食材を自信をもって積極的に使いたいと思いました。業者さんがこだわっていることを子供たちにも伝えていきたいです。
- ・実際に食品を作っている方とお会いする良い機会でした。色々な努力・気持ちがあって給食はできていると改めて実感できました。
- ・地元食品業者の歴史などを知ったり、周りの栄養士さんと想いを共有できたりして、良かったです。
- ・自信をもって豆腐やソースを作っている業者さんの姿を見て、高くても使っていきたいし、生徒にも食べてもらいたいと思いました。

今回、地元の2業者に御協力をいただき、給食関係者の方々に食材の知識を深め、食育に生かしていただくことを目的に工場見学を行いました。アンケートから参加者それぞれに意味のある事業になったことが分かりました。

食材を製造する方々も美味しい給食を子供たちに食べてもらいたいと思いながら、日々仕事をされています。静岡県学校給食会も「学校給食の安心・安全と食育の推進を支援する」ため、尽力していきますので、今後も御理解、御協力をよろしくお願い致します。

(公財)静岡県学校給食会浜松支部