

さあ、食べよう！横浜市立下和泉小学校

**甘~いホクホク！
ぼくらの焼きイモ**




校庭にいいにおいがしてきました。今日は(10月25日)は下和泉小学校の「オリエンテーリング＆焼きイモ大会」。校庭の真ん中に廃材を集め燃やし、火の中に収穫したサツマイモを入れ、焼きイモにします。大会担当の堀川久美子先生をはじめ、先生方が朝早くから準備をし、焼いています。

焼きイモができるまでの間、低学年～高学年の児童がグループを組んで、学区内を2時間ほどオリエンテーリング

▲佐藤信雄校長 ▲先生たちは朝から大忙でした

▲この日の給食は秋味ごはん。児童のつくったサツマイモの入ったみそ汁、もやしと小松菜のごま醤油あえ

▲おいしい！ 子どもたちのうれしそうな顔！

横浜市立下和泉小学校／〒245-0016 横浜市泉区和泉町1436 電話045-803-6301

ああ、おいしい！横浜市立いちょう小学校

つくりた野菜を、みんなで食べたーい！




昇降口に展示してある野菜を手にとる学校栄養士、土方さん

校舎に入ると、いろいろな国の言葉で書かれた掲示物が目に飛び込んできます。県営いちょう団地の中にあるいちょう小学校は、生徒数200人と少人数ながら8か国児童が在籍しています。この日の給食は、児童がつくったサツマイモと近くの農家、持田さん夫妻がつくった採りたて野菜を使っています。昇降口には、その日の給食に使う野菜が置いてあり、児童が野菜を手に取り、鼻を近づけておいや感触を確かめています。

持田さん夫妻には、給食への野菜提供だけではなく、講師として野菜の育て方の指導なども行ってもらっています。児童たちは野菜を育て収穫すると、全校のみんなに食べてもらいたいと学

校の調理員さんに「給食で出してください！」とお願いにくるそうです。

学校栄養士の土方直美さんは、「国籍が多様で、民族や宗教による食習慣の違いがあるため、人によって食材を変更するなど、可能な限りの対応をしています。自分の国を愛することはもちろん、自分の住んでいる地域にも愛着をもってほしいです。学校の近くには畑が広がり、たくさんの野菜がつくられています。多くの野菜を知ってもらって地域に愛着をもち、地域の野菜も好きになって食の大切さを知ってほしいです」と話していました。

(10月31日取材・撮影)

※持田稔さん、照子さんの直売所は中面で紹介しています

左から学校調理員の津田ます江さんと平田良子さん、学校栄養士の土方直美さん

横浜市立いちょう小学校／〒245-0018 横浜市泉区上飯田町3220-4 電話045-803-1664



環境行動都市へ向け ハマ子が行動します！

ヨコハマはG30

つくるたのしみ たべるよろこび

泉 いuzzumi 味自慢

I - Z - U - M - I - J - I - M - A - N

**地産地消で迎える新春
まーるくまーるく、お正月**

早川和彦泉区長を囲んで試食です▶



【フルーツきんとん】材料：15個分 ●サツマイモ 450g／砂糖 60g／バター 大さじ2／スキムミルク 大さじ3／パイナップル缶詰 2枚／りんご 1個／キウイ 2個
作り方：①サツマイモは、1cm厚さの輪切りにして、厚めに皮をむき、水にさらす。②蒸気のたった蒸し器に①を入れ柔らかくなるまで蒸す。③②をつぶして、砂糖、バター、スキムミルク、パイント缶詰を入れて火にかけて練り、広げて冷ます。④フルーツ（キウイを除く）はさいの目に切り③とあえる。⑤堅く絞ったぬれふきんにのせて茶巾に絞りキウイの輪切りの上にのせる。





焼いた切り餅と丸い野菜が、ほどよくだしが効いたすまし汁の中に浮かびます。一年を穏やかに、まーるく始めましょう。そんな願いが輪切りにした大根、にんじんと里芋に入れられていますかのようです。

11月21日、地域ぐるみの健康づくりを担うヘルスマイトの皆さんのが泉区役所に集まり、泉区産の野菜を使って古くから地元に伝わるお雑煮などの正月料理をつくりました。鶏肉、青菜などを入れる今風のお雑煮と比べると素朴で懐かしいつくりです。野菜を丸く切る理由は？地元に生まれ育った人が多いヘルスマイトに聞いてみると「（丸く切るのが）伝統だと思います」という答えが大半でしたが、「お正月は円満になるようにと丸にこだわるのよ」という言葉が印象的でした。

【七色なます】材料：4人分 ●大根 300g／にんじん 20g／きゅうり 1/2本／塩 小1.5／黄菊または、ゆず 30g／干椎茸 3枚／油揚げ 1枚／しらたき 1玉／砂糖 小1／塩 小1/3／醤油 小1／だし汁 50cc ●ごま酢／白ごま（炒る）大3／煮汁 大1／塩 小1／酢 大2.5／砂糖 大3.5
作り方：①大根、にんじん、きゅうりを千切りにし、塩をぶり混ぜておく。しなりしたらもんさっと水洗いし、堅くしづる。②菊は湯に酢を少々入れさっと茹だす。③干し椎茸は戻して千切り、油揚げは湯通しして、たて半分に切り中身をこぼす。他は千切りしらたきも湯通しして、3~4cmの長さに切る。④の材料を下煮し、具と汁に分けておく。⑤白ごまをすり、油揚げの中身もあり、調味料も混ぜ合わせる。煮た材料を先に入れる。菊はよくほぐして入れる。

泉区農産物直売所マップは、「泉味自慢」2007夏(創刊)号に掲載されています。ご希望の方は泉区役所 区政推進課企画調整係までどうぞ。なくなり次第終了します。また「泉味自慢」は、ホームページでもご覧いただけます。 <http://www.city.yokohama.jp/me/izumi/>



ヘルスメイトパネル展

野菜をたっぷり食べましょう!



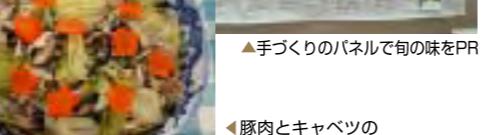
▲サツマイモごはんのおにぎりを試食した人は、みな大満足の様子



食生活等改善推進員会(ヘルスマイト)とは
「私達の健康は私達の手で」を合い言葉に、健康づくりに関する講座や料理教室などを実施し、地域でのふれあいを深めながら、仲間を増やし、地域ぐるみの健康づくりを目指して活動しているボランティア団体です。地域での活動の場をさらに広げています。お気軽に声をかけてください。
(代表 中泉 TEL・FAX.045-802-0798)



▲レシピは「泉味自慢 vol.2」で紹介しています



▲手づくりのパネルで旬の味をPR



左から桑原惣一郎さん、近藤節夫さん▲
*主催:相模鉄道・鉄道カンパニー
後援:泉区役所



▲11月21・22日、泉区役所1階区民ホールを開かれた「野菜をたっぷり食べましょう! ヘルスマイトパネル展」

いっしん 1歳の誕生日おめでとう!

「いっしん」は、11月3日(泉区が誕生した日)に1歳の誕生日を迎えることになりました。この日、和泉川・地蔵原の水辺で行われた「地蔵原キャンドルナイト」の水上ステージで、誕生日のお祝いをしました。『泉味自慢 vol.2』で紹介した農家の桑原惣一郎さん、近藤節夫さんから野菜や果物のプレゼントをいただきました。



▲秋の一日を彩るイベントでした



▲「巨大いっしんパン」は地域作業所「つくし」からのプレゼント

いっしんは、直売所の新鮮でおいしい泉区の野菜や果物が大好き!みんなにお祝いしてもらって、いっしんは大喜び。地域作業所「つくし」の皆さん、立場エンゼル保育園の子どもたちからもプレゼントを贈られて上機嫌でした。

*主催:相模鉄道・鉄道カンパニー
後援:泉区役所

マップ
No.8

水耕栽培のトマトをどうぞ!



トマトハウス
弥生台○金子昇一さんの直売所

●水耕栽培トマト、その他の野菜 ●10~6月10:00~14:00 月休 ●P30台
●〒245-0008 泉区弥生台74-12/電話045-802-0945(自宅)804-7800(直売所)



午前10時の開店前から行列ができる直売所「トマトハウス」。店の中をのぞいてみると、並んでいるのはほかの野菜。トマトは一度並べるとすぐに

売れてしまうので、収穫が少ないときはあとから来る人のために数を制限しているのだそうです。駐車場が広いので、車で続々とお客様がやってきます。タクシーでわざわざ買いに来るお客様もいるとか。

金子昇一さんがトマトの水耕栽培^{※1}を始めたのは22年前。「実家は農家でしたが、当時会社勤めをしていたので農業はまったくの素人。水耕栽培のマニュアルどおりにやつたらうまくいきました。」と言います。

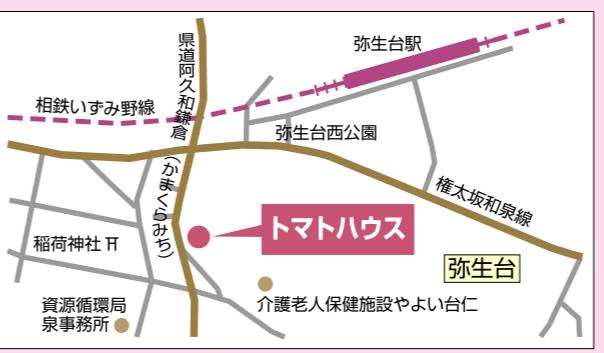
「ハウス桃太郎」という品種の年一作・長段^{※2}採り、収穫は10月~6月です。ハウスの中には約2000本のトマトが実をつけています。一番味がのっておいしいのは3~4月。「ぜひ一度、水耕栽培のトマトを食べてみてください」と話していました。

※1:土はいっさい使わずハウスの中で水で栽培する方法。水の中に肥料を入れて循環させるため、肥料管理の手間がかからず、病気にも強いのが特長です。

※2:段とは、実がつく枝を指します。露地栽培だと8段程度ですが、トマトハウスでは25段前後まで採れます。



▲金子昇一さんと金子恵子さん



マップ
No.16

お客様の「おいしい!」が一番の喜び

旬・鮮・菜 もちだ

上飯田町○持田稔さん、照子さんの直売所

●露地野菜全般 ●通年9:00~夕方 ●不定休(悪天候時休み)

●〒245-0018 泉区上飯田3724/電話045-802-5372



30年近く前、持田照子さんがねこぐるま(一輪の手押し車)に食べきれない野菜を載せて庭に置いたのが始まり。まだ直売所などない時代で、



なるべく農薬を少なくしている持田さんの畑には、蝶がいっぱい飛んでいます。安心・安全な野菜づくりに努めている持田さんの直売所では「虫がついていてもびっくりしないでください」という貼り紙が目を引きます



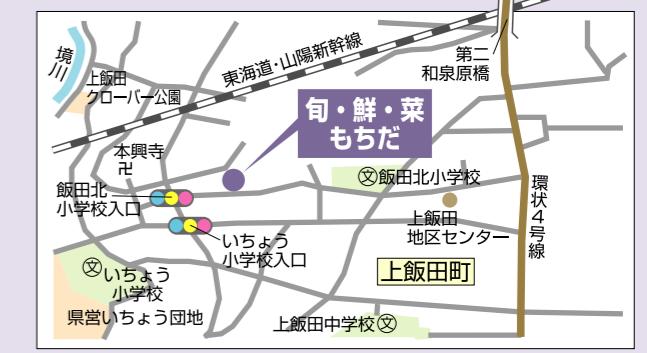
▲持田さんの現在の直売所



▲持田稔さん、持田照子さん



▲にんじんのムース



こんにちは! 「直売所」訪問