

# わくわく きゅうしょくニュース



「わくわく給食」は、静岡自慢のブランド食材を使った給食です。  
この取り組みには、小中学校のみなさんの給食時間がより楽しくなり、  
もっと静岡のことを知って好きになってもらいたいという願いが込められています。  
今年度は全5回。記念すべき第1回目は、久能のいちごと葉しょうがを使った給食です。

## 久能の いちごクリーム大福



久能のいちごらしい酸味と甘みのバランスがとれた餡と豆乳クリームを包みました。

## 久能の 葉しょうがまん



久能の葉しょうがを辛みを抑えるために酢漬けにして、タネに混ぜ込みました。

9月は久能の自慢食材「いちご」と「葉しょうが」を献立に取り入れました。



## く の う Where is 久能??

みなさんは「久能」がどこかわかりますか?清水から駿河湾に沿ってのびる国道150号、別名「いちご海岸通り」沿いの地区です。海を背にすると、目の前には久能山が。標高216mの小さな規模の山ですが、山肌は海風にけずられ、けわしい崖となっています。

そんな、海と山に囲まれた久能地区では、その特徴的な地形と温暖な気候を生かした農業が盛んに行われています。



図:有度丘陵の地質断面 (参考 三保と久能山 (株)静岡教育出版社)

写真:駿河湾とビニールハウスと久能山



久能で印象的な光景と言えば、駿河湾に向かってずらっと並んだビニールハウス。中ではいちごや葉しょうがが栽培されています。海にひらけたこの場所では、太陽が東から出て西に沈むまでの間、その光がさそえられることがありません。久能の葉しょうがといちごは、たっぷり太陽の光を浴びて育ちます。

久能山を含む日本平は昔、海の中だった!?  
詳しくはこちらへ GO!  
<https://www.city.shizuoka.lg.jp/000122883.pdf>

参考: 三保と久能山 静岡県 (株)静岡教育出版社

久能のいちごと葉しょうがについて、ここでも紹介しているよ!  
しょっかんくんの旅〜給食にかかわる人々を訪ねて〜 <https://shizuoka-kyushoku.com/blog/>



## 久能のいちご

### 太陽と石垣の恵み!それが「石垣いちご」

久能では「石垣栽培」という方法でいちごが作られています。いちごを育てるビニールハウスの中を見ると、きれいに積まれた石垣が。そして石垣には、等間隔に穴があげられていて、その穴にいちごの苗が植えつけられています。

どうして、いちごを育てるために、わざわざ石垣を作るのでしょうか?

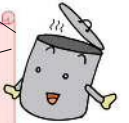


写真:石垣といちご (参考 ZURATTO!ずおか ウェブサイト)

石垣には玉石と呼ばれる石や特別に作ったコンクリートブロックを使い、昔から受け継がれた技を使い積み上げます。そんな技術と体力の結晶とも言える石垣には、良いところが3つあります。

- 一、太陽の光を、より効率よく陽を浴びることが出来る
- 二、石には保温効果があり、日中の太陽からの熱を蓄え、夜に暖房の役割を果たす
- 三、いちごは土に当たる部分から傷みやすくなる「いちご」を守る

石垣ってすごいね!



特有な地形と太陽の光、そして農家さんたちの想いが作り出す久能のいちごは静岡の自慢の食材です!

参考:【コラム】太陽と海からの熱を利用した「石垣いちご」。赤い宝石を観光農園で味わう [https://www.city.shizuoka.lg.jp/345\\_000175.html](https://www.city.shizuoka.lg.jp/345_000175.html)

## 気候と砂地が生み出す「日本一の葉しょうが」

## 久能の葉しょうが

静岡の葉しょうが。実は収穫量・出荷量ともに日本一であることを知っていますか?中でも久能地区は、葉しょうがの一大産地として、全国的にも有名です。また久能の葉しょうがは、他の産地に先駆け、3月初旬に出荷が始まる「早出しの産地」としても知られています。そして何と言ってもそのお味!筋っぽさがなくマイルドな辛みの味わいが、多くの人から高く評価されています。

どうして、久能の葉しょうがはおいしくて、どこよりも早く出荷できるのでしょうか?

### ある農家さんの1年を見てみよう

	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
収穫												
種しょうが確保												
種つけ												
栽培管理												

下の図は、忙しい時期のある農家さんの1日のスケジュールです。朝早くから日が暮れるまで、たくさんの作業をしていることがわかります。



農家さんに話を聞くと、重労働が多くとても大変とのこと。それでも頑張れるのは「おいしい」と言ってくれる人がいるからだそうです。こういった農家さんたちによって、久能の葉しょうがが支えられているのです。

温暖な気候と砂地、そして農家さんたちの頑張りを作り出す久能の葉しょうがは静岡の自慢の食材です!

### What is 葉しょうが??

葉しょうがは、一言で言うと「みるい」しょうがのこと。「みるい」とは静岡の方言で

「若い」「未熟な」という意味です。

つまり葉しょうがは、根がまだ小さく柔らかいうちに、葉が付いたまま若取りしたしょうがです。



久能の葉しょうがは「促成栽培」で作られます。ビニールハウスの中は、一日中降り注ぐ太陽からの熱で、冬でもいつも暖か。また、久能地区が水はけのよい砂地であることも、しょうが作りには重要です。久能の地の利を活かすことで、寒さに弱いしょうがが、冬でもおいしく育てられています。



写真:葉しょうがのビニールハウス