

平成 29 年 12 月 4 日
西部農林振興センター県央事務所農業普及部大田支所

標 題	学校給食用に出荷されたジャガイモ全量買い取りの仕組みづくり
------------	-------------------------------

(ダイジェスト)

去る 11 月 6 日大田市学校給食に 1 次加工したジャガイモがポテトサラダのメニューとなり提供されました。

この取り組みは、学校給食の地産地消率をアップさせるため給食センターで取り扱いが困難な規格の小さなジャガイモを福祉施設で下処理を行い、食品企業で加工、保存した物を地元産の端境期に使用する仕組みと加工手法を確立したものです。

今後、石見銀山産直出荷協議会から給食センター向けに出荷されたジャガイモは全量買い取り給食センターへ提供されます。

学校給食の地産地消率アップには給食センターでの扱いやすさが一番に求められています。特にジャガイモは洗浄・剥皮が容易であり、調理機械に入る一定以上の大きさがあることが重要視されることから、品種を「はるか」に限定しました。「はるか」は表面がなめらかで芽が出にくく保存性にすぐれ、食味も良いことから調理関係者にも好評でした。

また一方で、生産者の調理機械を通り抜けてしまう小さいものも買い取って欲しい要望と、給食センター調理員のマッシュ状態にしてあるとスープやサラダに加工しやすいとの声から、給食センターの地産地消コーディネーター、技術普及部、地元食品企業と一緒に冷凍保存に向かないジャガイモの加熱方法・時間、マッシュ方法・保存環境を試行錯誤したものです。保存期間は 2 ヶ月以内と短期間なため食味への影響もほとんど無く使用できるものとなりました。

農業普及部としては、引き続き関係機関と連携しながら、地産地消率のアップの取り組みを進めていきます。



皮剥いて → 地元食品加工会社で加工保存 → 給食センターでポテトサラダに