

# お米・ごはんに関わる仕事人の紹介！



## お名前

いしづか こうじ  
石塚 浩司

## ご所属

袋井市教育委員会  
おいしい給食課（静岡県）

## お米・ごはんに関連する資格保有について教えてください（任意）

栄養士、管理栄養士、栄養教諭、調理師、惣菜管理士、お米マイスター、  
ごはんマイスター、東京米スター、米飯食味鑑定士、お米ソムリエ、  
ごはんソムリエ、食育健康マスター、スポーツ栄養士、  
**他**（行政職、地産地消コーディネーター、食生活指導士、  
食育インストラクター、HACCP普及指導員）

## お仕事の内容を教えてください（100文字以内）

17年前、人事異動で着任後、まず大規模給食センターの建替  
に携わりました。また地場食材を給食に取り入れるため、地  
道に地元の農家さんを回ったこともあります。

## お米・ごหんの魅力を伝えるための工夫は？（200文字以内）

静岡県でも有数の米どころでもある袋井市の学校給食のごは  
んには地場産のお米が使われています。こどもたちには、  
おいしく残さずしっかりと食べてもらうため、お米の炊き方  
は白米とその他では変えていたり、最近では、「おにぎり」  
を給食に取り入れております。

## 学校給食での思い出ご飯について教えてください（200文字以内）

好きな給食のメニューは、イカフライとかぼちゃとひき肉の  
のフライ（かぼちゃコロケにひき肉がはいったようなも  
の）でした。手が込んでいて家庭ではあまり並ばないような  
メニューも、給食で食べられることが嬉しかったです。

## おいしい給食課というネーミングの由来は？

私が着任した際には既にこのネーミングでしたが、袋井市の組織には、「いきいき長寿課」など特徴的な名称を採用する組織風土が元来あったようで、「おいしい給食課」というネーミングが採用されたようです。特徴的な名称として市民にも親しんで貰えており、県外の方からもお問合せをいただくことから非常に良いネーミングと思っております。一方で、身内では略して「オイキュウ」と呼ばれるときもあり、なかなか面白い感覚です。袋井市の良さを全国の方々に知って貰える契機となれば嬉しいです。

## 袋井市の給食としての特色はなんですか？

静岡県でも有数の米どころであり、地場のお米農家さんの中には、稲作と玉ねぎやダイコン等の野菜栽培を行っている農家さんも多い。そのような生産農家の方々との繋がりが自然と強くなる中で、地場産の食材を給食に取り入れる取組もお陰様で進めることが出来たところが大きいと思います。

## お米農家さんとの繋がりが強い袋井市ではどのようなお米・ごはんメニューがありますか？

お米どころということもあって、週4回程度は米飯給食を提供しています。なかでも地域のソウルフードとして全国テレビでも紹介されたことのある「さくらご飯」は、給食センターのなかでの炊飯方法にも工夫をされており、炊飯前の浸漬時間や炊飯時の火加減などを通常の白米とは違う「さくらご飯」に合うような炊飯方法にアレンジしています。炊飯方法の工夫を広げることで「さくらご飯」だけでなく、その他の混ぜご飯やチャーハン向けの炊飯方法など、地域のお米をそれぞれのご飯メニューに合う状態で提供できるよういくつかの炊飯方法を細かくアレンジしております。このようにアレンジできている背景には炊飯機械メーカーさんとの協力によるところが大きく、色々な方々にご協力いただけていることに感謝しております。



ある日  
の献立

おにぎり給食！

給食センターで炊飯したご飯や調理したおかず類を各学校に届けているのですが、炊飯量を各学年の学期ごとに応じて、児童・生徒の一人当たりの炊飯量を調整してます。例えば、小学校3年生はこのくらいの量、といった炊飯量の目があるのですが、子どもたちは成長していくため同じ学年でも4月の量目と翌年3月の量目で違う量を提供しております。学期ごとに少しずつ数グラムずつ炊飯する量を増やしていったらいいんです。

子供の成長に応じて適切な栄養を摂取できるように、給食センターでも工夫が出来ればな、と考えております。

提供したご飯の量目を子供達に完食して貰えれば嬉しいですが、どうしてもご飯を食べきれなかったりして残してしまう子もいるんです。

そんな時にちょっとした発見をしたことがあるんです。給食を提供する側としてはちょっとした悩みだったのですが、最近「おにぎり」を給食センターで始めたところ、食べきって貰えるようになったなと実感しており嬉しい結果が出ているんです。「おにぎり」を給食センターとして一斉提供することはオペレーション的に難しいところがありますが、学校別や学年別に区切って「おにぎり」を提供してみたところ、完食してくれる割合が高くなるように感じています。そこで、「おにぎり」を米飯献立として本格的に取り組んでみようということになり、最初は給食センター内での手作業だったのですが、型を使って作るようになり、機械メーカーさんとの協力のもとでおにぎり成型機を導入しているんです。

「おにぎり」には、米飯献立としての可能性を感じるだけでなく、一定時間が経過した後でもおいしく食べることができる点や持ち運びができる点など、災害時の食事としても有用なことから、先日の避難訓練でも実際におにぎりを作って提供する、ということを試してみました。





## 石塚さんが子供の頃の給食の思い出はありますか？

イカを竜田揚げ風に揚げたフライ、ひき肉を中具に入れたかぼちゃコロッケ等を好きだった記憶があります。家庭の献立として一般的ではないかも知れませんが、給食で出るとおいしく食べていたことを覚えています。私自身も袋井市で生まれ育ったのですが、好きな献立や苦手な献立もあったこと懐かしく思います。そんな私が大人になって、給食センターの起ち上げなどに関わり、給食を提供する側になっていること、不思議なご縁を感じます。

## 石塚さんにインタビューをして学んだこと

次から次とお仕事の経験談をととても楽しそうにお話をされている中で、地域の生産農家の方々や、給食センターの方々、栄養士関係の方々、機械メーカーさんなど、色々な方々への感謝の言葉を多く表現されていたことがとても印象的です。そして、児童・生徒さんが給食をどのように食べているのかを現場で詳細に観察されたうえで、献立計画や給食センターでの調理の工夫に活かしている様子を伺い知ることができました。現場起点の大切さを改めて学ばせていただきました。

