

平成31年度

静岡県内産物 利用商品のご案内



静岡県が全国に誇る特産物には、みかんやお茶などの農産物、桜えびやまぐろなどの水産物があります。本会では、それらを利用した商品を取扱うことにより、素晴らしい県内の特産物を子ども達に理解してもらえるよう「地産地消」として積極的に取り組んでいます。

使用原材料・栄養成分等は「学校給食用商品規格等一覧表」をご覧ください

商品のサンプル等をご希望の方は、本会あてご連絡下さい

- ※ 原料の不足等により、産地が変更となることがあります
- ※ メーカーの都合により、加工場所が変更となることがあります



公益財団法人

静岡県学校給食会

〒420-0856 静岡市葵区駿府町1-12

TEL 054-254-7428

FAX 054-251-0879

URL <http://www.sgk.or.jp>

県内産みかんフィルムパック

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 900g

メーカー はごろもフーズ(株)

- ・ 県内(主に中部地域)の農家から集荷したみかんを原料に使用しています。
- ・ 包材は特殊フィルムで、時間経過による品質の劣化を起さにくくしています。片面透明フィルムなので中身が確認出来ます。

県内産たけのこ水煮パック(ダイスカット・千切り・短冊・縦割)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格
 ダイスカット…1kg(5mm角)
 千切り…1kg(3mm×3mm×40mm)
 短冊…1kg(3mm×10mm×40mm)
 縦割…1kg・2kg

メーカー ミヤハラフーズ(株)

- ・ 県内産(浜松エリアから伊豆エリアまで、県内全域で収穫)のたけのこを、扱い易い袋入りパックに加工しています。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

県内産蒸し大豆ドライパック

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg

メーカー 天狗缶詰(株)

- ・ 袋井市・磐田市(JA遠州中央)、菊川市[旧菊川町]・掛川市[旧大東町](JA遠州夢咲)で収穫された大豆[フクユタカ]を100%使用しています。
- ・ 加圧加熱殺菌してあるので、開封後にすぐ使用できます。
- ・ 蒸し工程により、ふっくらした食感を味わうことができます。

まぐろ油漬(ホワイト)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg(フレーク)

メーカー はごろもフーズ(株)

- ・ 日本近海で獲れたびんながまぐろをフレークに加工して、こめ油漬けにしたレトルトパウチ食品です。
- ・ 肉詰め量80%です。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

まぐろ油漬(ライト)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg(フレーク)

メーカー (株)ホテイフーズコーポレーション

- ・ 中西部太平洋他で獲れたきはだまぐろをフレークに加工して、こめ油漬けにしたレトルトパウチ食品です。
- ・ 肉詰め量80%です。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

まぐろ水煮(ホワイト)



規格 1kg(チャンク)

メーカー はごろもフーズ(株)

- ・ 日本近海で獲れた**びんながまぐろ**をチャンクに加工して、水煮にしたレトルトパウチ食品です。
- ・ 肉詰め量80%です。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

まぐろ水煮(ライト)



規格 1kg(フレーク)

メーカー はごろもフーズ(株)

- ・ 中西部太平洋で獲れた**きはだまぐろ**をフレークに加工して、水煮にしたレトルトパウチ食品です。
- ・ 肉詰め量80%です。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

県内産うすら卵水煮

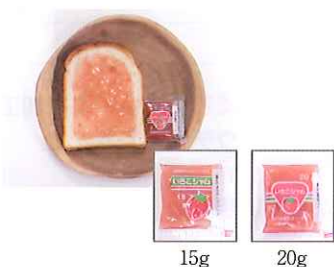


規格 100個入

メーカー カネセイ食品(株)

- ・ 県内の養鶏農家の**うすら卵**をポイルし、100個入りに袋詰めしています。
- ・ 藤枝市内の工場で製造しています。

県内産いちごのジャム



規格 15g・20g (1袋40個入)

メーカー (株)スドージャム

- ・ 県内産の**いちご(紅ほっぺ)**を使用したジャムです。
- ・ 糖度55度で甘さを抑えています。

県内産みかんのジャム



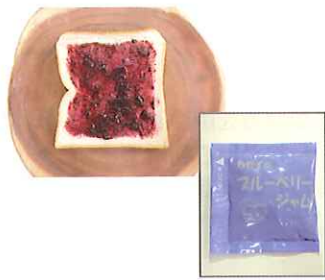
規格 15g (1袋40個入)

メーカー (株)スドージャム

- ・ 県内産の**みかん果汁**を使用したジャムです。
- ・ みかんをたっぷり使用して、少し酸味を効かせて粘度を高くし食べやすくしています。
- ・ 糖度55度で甘さを抑えています。

県内産ブルーベリーのジャム

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 15g (1袋40個入)

メーカー (株)カセイ食品

- ・ 富士宮市産の**ブルーベリー**を使用したジャムです。
- ・ ブルーベリーの自然な甘みと酸味を活かした味に仕上げています。

(関連情報 13ページ)

シーチキンマヨネーズタイプ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 15g (1袋20個入)

メーカー はごろもフーズ(株)

- ・ 中西部太平洋他で獲れた**きはだまぐろ**をフレーク加工したものを、マヨネーズ風ドレッシングで味付けしています。
- ・ 手巻き寿司やサンドイッチ、サラダなどにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

駿河湾産生わかめ(カット) 駿河湾産くきわかめ(カット)

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 生わかめ…500g (2cmカット)

くきわかめ…500g (2.5mm×4cmカット)

メーカー (株)八木康

- ・ 駿河湾産の湯通し塩蔵**わかめ**です。
- ・ 食塩含有率は生わかめ50%、くきわかめ40%です。
- ・ 必ず塩抜き後ご使用ください。
- ・ 牧之原市内の工場で製造しています。

※収穫状況により、国産(三陸産)へ産地を変更することがあります。

県内産乾燥ひじき

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 200g

メーカー 静岡県漁業協同組合連合会

- ・ 伊豆半島で4~5月に収穫したひじきを原料とした無添加、無着色の乾燥**ひじき**です。芽ひじき、長ひじき7mmカットの混合です。
- ・ 水戻しで約7倍にもどります。

地養鳥バイオン

農産物	常温
畜産物	
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg

メーカー 農研テクノ(株)

- ・ 県内特定養鶏農家の**地養鳥**の鶏ガラのみから抽出したバイオンです。
- ・ 賞味期限から処理記録・農家の特定等のトレースが可能です。

※地養鳥 … 木酢精製液、海藻、ヨモギ等で育成した食用鳥

かつお削り節パック

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1g (1袋20個入)

メーカー (株)柳屋本店

- ・ 焼津港で水揚げされた**かつお**を削り節(破碎削り)にしています。
- ・ おひたし、納豆、おでんなどにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

さば薄削り

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



100g

規格 100g・500g

メーカー 秋元水産(株)・(株)カネゼン

- ・ 県内産の**さば**のふしを使用しています。
- ・ 沸騰してから入れて下さい。風味のあるだしがとれます。
- ・ 沼津市(秋元水産)と焼津市(カネゼン)の各工場で製造しています。

さば厚削り

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



100g

規格 100g・1kg

メーカー 秋元水産(株)・(株)カネゼン

- ・ 県内産の**さば**のふしを使用しています。
- ・ 水から煮て下さい。コクがあって濃いだしがとれます。
- ・ 沼津市(秋元水産)と焼津市(カネゼン)の各工場で製造しています。

県内産大豆納豆

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g (たれ付、たれ・からし付)

メーカー 県内納豆業者 <侷まるさ食品、(株)富良食品>

- ・ 県内産の**大豆(フクユタカ)**を使用した納豆です。
- ・ 粒は大きめで柔らかく、大豆の風味が生きています。
- ・ 県内の各工場で製造しています。

ミニ生揚げ

農産物	常温
畜産物	冷蔵
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 500g(約10g×50個)

メーカー 丸喜食品(株)

- ・ 県内産**大豆(フクユタカ)**を51%以上使用した木綿豆腐のミニ生揚げです。
- ・ チルドタイプなので、豆腐の風味がより豊かです。
- ・ サイコロ形(約2.5cm角)の、食べやすい一口サイズです。
- ・ もっちりした食感と、より煮崩れしにくい事が特徴です。
- ・ 富士市内の工場で製造しています。

若鶏レバー澱粉付

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約4g/粒)

メーカー (株)ジョイフーズ

- ・ 県内産の**若鶏レバー**をカットし、下味を付け、澱粉を付けてあります。
- ・ レバーは小さくカットし、しょうゆベースの味付けでレバー臭さを抑えています。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

レバー入り肉だんご

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約8g×約120個入、約15g×約65個入)

メーカー (株)SN食品研究所

- ・ 県内産の**若鶏肉・鶏レバー、葉ねぎ**の他、国産野菜を使用した肉だんごです。
- ・ 葉ねぎを加えてレバー臭さを抑えています。
- ・ スープなどに使いやすい8gと、ボリューム感のある15gの2規格です。
- ・ 沼津市内の工場で製造しています。

県内産大豆コロッケ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・60g

メーカー クワバラ食品(株)

- ・ 県内産の**大豆(フクユタカ)**を使用しています。
- ・ しょうゆとみりん風調味料で少し甘辛く味付けした大豆をたっぷり配合した和風コロッケです。
- ・ 乾燥パン粉に生パン粉を加えて、食感と揚げあがりの色を良くしました。

県内産さつまいもコロッケ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・60g

メーカー サンレイ食品(株)

- ・ 浜松市産の**さつまいも(べにはるか)**をふんだんに使用したコロッケです。
- ・ なお、原料さつまいもは、うなぎいも協同組合がブランド化して栽培している『うなぎいも』を使用しています。(関連情報 13ページ)
- ・ シンプルな味付けで、さつまいも本来のおいしさを大切にしました。
- ・ 浜松市内の工場で製造しています。

県内産海老芋コロッケ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・60g

メーカー サンレイ食品(株)

- ・ 生産量全国1位を誇る磐田市で収穫された**海老芋**に鶏肉を加えた和風タイプのコロッケです。(関連情報 14ページ)
- ・ 海老芋の特徴である程よいホクホク感と、きめ細かいクリーミーな食感を生かしました。
- ・ 浜松市内の工場で製造しています。

県産さばじゃがメンチコロッケ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 50g・70g

メーカー サンレイ食品㈱

- ・ 生協と農協と漁協で創った製品で、焼津産**こまさば**と三方原**馬鈴薯**を使用した、さば肉主体のメンチコロッケです。
- ・ 青魚特有の魚臭さを抑える工夫をして製造しています。
- ・ カレー粉と隠し味に味噌を入れて、冷めてもおいしく食べられます。
- ・ 浜松市内の工場では製造しています。

県産たけのこ入りハンバーグ

NEW

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・60g

メーカー サンレイ食品(株)

- ・ 県産**豚肉・鶏肉・たけのこ**、国産たまねぎを原料にしたハンバーグです。
- ・ たけのこの食感が心地よくおいしく召し上がれます。
- ・ 浜松市内の工場では製造しています。

県産厚焼玉子

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 500g (約41.7g×12個入、約50g×10個入)

メーカー すぐる食品㈱

- ・ 県産の**鶏卵**を使用した厚焼玉子です。
- ・ だしの風味を活かして、甘さを抑えた味付けに仕上げました。
- ・ 浜松市内の工場では製造しています。

桜えび入りシューマイ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 18g (1㊦-20個入、1袋40個入)

メーカー ㈱ピアット

- ・ 駿河湾産の**桜えび**を使用したシューマイです。
- ・ 桜えびを使用することで、彩りが良く、風味豊かなシューマイに仕上げています。

しらす入りシューマイ

リニューアル

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 18g (1㊦-20個入)

メーカー テーブルマーク㈱

- ・ 原料の魚介エキスを変更し「魚介類」アレルギーを除外しました。
- ・ 全国有数の水揚げを誇る静岡県特産の**しらす**(遠州灘産)を使用したシューマイです。
- ・ しょうがによりしらすの生臭さは消しており、しらすの歯触りと、すけそうだらのソフトな食感がマッチした商品です。

焼目付きようざ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 18g (1トレ-20個入)

メーカー 株式会社みまつ食品

- ・ 県内産**豚肉**、**鶏肉**、**豚脂**と国産野菜を使用した焼目付のぎょうざです。
- ・ 最初から焼目がついているので、蒸し調理で本格的な焼きぎょうざが楽しめます。

県内産大豆冷凍豆腐(鉄分強化)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



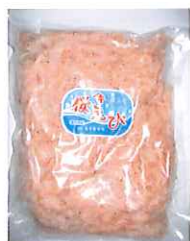
規格 1kg(1.5cmダイスカット)

メーカー 全国農業協同組合連合会

- ・ 県内産の**大豆(フクユタカ)**を100%使用した冷凍豆腐です。
- ・ 鉄分を強化しています。
- ・ 衛生的で、大量調理に便利です。
- ・ 解凍しても生豆腐の食味・食感を保っています。
- ・ みそ汁、麻婆豆腐などにご利用下さい。

桜えび(釜あげ)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg

メーカー 株式会社カタヤマキ

- ・ 由比港で水揚げされた**桜えび**を直ちに釜あげにした風味豊かな商品です。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

桜えび入りかきあげ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・60g

メーカー 株式会社あんしん生活

- ・ 由比特産の釜あげ**桜えび**を使用したかきあげです。
- ・ 本格的なかきあげの配合として家庭の味に近付け、手作りでサクリ感のある商品に仕上げています。

さわら(切身、角切)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 切身40g・50g・60g
角切1kg (1.5cm角・2cm角)

メーカー 清水冷凍株式会社

- ・ 主に静岡市(清水港)で水揚げされる船内凍結されたさわらを、工場ですき身・角切りにカットしています。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

県産ごまさば澱粉付

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 35g・45g
メーカー 清水冷凍㈱

- ・ 焼津市(小川港)で水揚げされた**ごまさば**を工場で切身にし、薄く味付して、澱粉を付けてあります。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

ホキ米粉お茶フライ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・50g
メーカー 清水冷凍㈱

- ・ 主にニュージーランド沖で漁獲し、船上凍結したホキを工場で切身にし、衣付けしました。
- ・ 衣に米粉を使用し、粉末状にした県産の**せん茶**を配合しています。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

(関連情報 15ページ)

ソフトかれい米粉竜田揚

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 40g・50g
メーカー ㈱極洋

- ・ 衣に県産の**米粉**を使用した、かれいの竜田揚です。
- ・ かれいの切身は高圧レトルト処理をしているので、柔らかく、ふっくらと仕上がりが、骨まで丸ごと食べることができます。

県産かます米粉お茶フライ

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 35g・45g
メーカー 清水冷凍㈱

- ・ 県内で水揚げされた**かます**をフィーレにして衣付けしました。
- ・ 衣に米粉を使用し、粉末状にした県産の**せん茶**を配合しています。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

(関連情報 15ページ)

リニューアル

あじ干物 (揚げ用)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 約50g(40g~60g)
メーカー 清水冷凍㈱

- ・ 国内産まあじを使用した揚げ用のあじ干物です。
- ・ 県産**緑茶**を使用した独自製法で、魚の酸化や魚臭さを抑えています。
- ・ 沼津市内の工場で製造しています。

(関連情報 15ページ)

NEW

黒はんぺんお茶フライ



規格 35g・50g

メーカー ㈱シヨクザイ

- ・ 県内で水揚げされた**さば**を使用した静岡特産の黒はんぺんを、県内産の**緑茶粉**を混ぜたパン粉で衣付けした商品です。
- ・ 静岡市内の工場で製造しています。

(関連情報 15ページ)

いわし入りちくわ(スライス)



規格 500g

メーカー スズヒロシーフーズ(株)

- ・ いわしを使用した焼ちくわを3mmにスライスしてあります。
- ・ 食品添加物およびアレルギー27品目の原材料は使用しておりません。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

富士山なると



規格 160g (約65枚スライス)

メーカー スズヒロシーフーズ(株)

- ・ アレルギー物質27品目不使用、無リンすり身を使用したなると巻です。
- ・ 一般的ななると巻の「の」字柄を「富士山」柄にした商品で、3mmにスライスしてあります。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

なると巻(半月スライス)



規格 1kg(3mmスライス)

メーカー スズヒロシーフーズ(株)

- ・ アレルギー27品目の原材料は使用しておりません。
- ・ 炒め物等の素材としてご利用いただけます。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

桜えびボール



規格 1kg (約5g×約180個入)

メーカー スズヒロシーフーズ(株)

- ・ 駿河湾産の**桜えび**の朱色とねぎの緑色により彩りを良くしています。
- ・ スープの具材、煮物、揚げ物などにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

いわしボール

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約5g×約180個入)

メーカー スズヒロシーフーズ㈱

- ・ いわしはんぺんの原材料をそのまま使用しています。
- ・ カルシウム等が豊富な**まいわし**を50%使用しています。
- ・ スープの具材、煮物、揚げ物などにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

浜名湖産青のりボール

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約5g×約180個入)

メーカー スズヒロシーフーズ㈱

- ・ 浜名湖産の**青のり (ひとえくさ)**を使用しています。
- ・ スープの具材、煮物、揚げ物などにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

いかボール

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約5g×約180個入)

メーカー スズヒロシーフーズ㈱

- ・ 食感の良い紫いかの下足をすり身に混ぜています。
- ・ スープの具材、煮物、揚げ物などにご利用下さい。
- ・ 焼津市内の工場で製造しています。

県内産トマト(冷凍、ダイスカット)

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg

メーカー 平林産業㈱

- ・ ハウス栽培された生食用の**トマト**を15mmダイスカットし、そのまま凍結した商品です。
- ・ 着色料や化学調味料の使用は一切なく、トマト本来の味を引き出すために非加熱で加工しています。
- ・ 菊川市産原料を使用しています。

(関連情報 12ページ)

県内産白玉団子

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 1kg (約7g×約140個入)

メーカー 野口食品㈱

- ・ 県内産**米**の上新粉を使用した小型サイズ(約7g/個)の白玉団子です。
- ・ フルーツと和えたり、汁物などにご利用下さい。



県内産みかんのタルト（鉄分入り）

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 30g

メーカー 日東ベスト㈱

- ・ 国産の米粉を使用したタルト生地、カスタードクリームと県内産の**みかん果汁**を使用したミルクソースを入れ、サクッとした食感に仕上げたデザート菓子です。
- ・ 鉄分を強化しています。
- ・ 自然解凍してお召し上がり下さい。

(関連情報 12ページ)

みかんゼリー

農産物	常温
畜産物	冷凍
水産物	本会開発
地場産業	県内加工



規格 30g

メーカー 日東ベスト㈱

- ・ 県内産の**みかん果汁**を80%使用した小型のデザートです。
- ・ 無着色・無香料です。
- ・ 自然解凍してお召し上がり下さい。

(関連情報 12ページ)

県内のみかんについて

本会では、県内で栽培、収穫された「みかん」を使用した商品を多数取り扱っています。

- ・県内産みかんフィルムパック(1ページ参照)
- ・県内産みかんのジャム(2ページ参照)
- ・県内産みかんのタルト(鉄分入り)(11ページ参照)
- ・みかんゼリー(11ページ参照)

歴史

現在、一般に「みかん」として知られている「うんしゅうみかん」は、日本で生まれた柑橘と言われており、江戸時代に九州(鹿児島県長島町)で偶然に生まれ、静岡県に伝わりました。江戸時代中期に、岡部町三輪に植えられたのが最初といわれています。その後、明治に入って県内各地に栽培が広がり、静岡県は全国的なみかん産地となりました。県内のほぼ全域で栽培されている青島温州は1941年に尾張温州の枝変わりとして静岡市の青島平十氏によって発見されました。現在では、静岡市福田ヶ谷の青島様宅にて3代目の原木が存在しています。



写真提供(公財)するが企画観光局



写真提供:県経済産業部農林業局みかん園芸課

機能

みかんには、様々な健康に役立つ機能成分が有ると言われており、疲労回復、風邪の防止、肌の美容、便秘の防止、虫歯防止があり、特に色素に含まれる「β-クリプトキサンチン」という物質は骨代謝の働きを助けることにより、骨の健康に役立つとされ、2015年9月に三ヶ日みかんが生鮮食品では初めて「機能性表示食品」として認められました。その後、県内では、「とびあみかん」、「清水のミカン」、「西浦みかん」が認められています。

県内のトマトについて

本会では、県内で栽培されているトマトのうち、菊川市で栽培、収穫された「あかでみトマト」を使用した冷凍トマト(ダイスカット)を開発しました。(10ページ参照)

特徴



品種「あかでみトマト」…「あかでみトマト」との「あか」は「赤」を意味し、「でみ」は demi:(フランス語の半分)を語源としており、やや小ぶりで真っ赤なトマトを表現しています。

自然環境に優れた菊川市の高台で大規模ハウスによるトマトの養液栽培を行い、栽培用培地には天然素材のココナッツの殻から作った環境にやさしいココピートを使用しています。また、食の安全・安心を最優先に取り組んだ農場管理に努めており、静岡県による生産から出荷までの安全管理を認証する『しずおか農水産物認証』と東京都の実施する「東京都生産情報提供食品事業者」の認証を取得しています。更に食品安全・労働安全・環境保全の向上を図るため、世界標準となっている『グローバルGAP』の認証も取得しています。



あかでみトマトは地元スーパー・外食レストラン・各施設にも届けられており、いまでは家庭でも見かけることがある品種になっています。

県内のさつまいもについて

本会では県内で栽培されているさつまいものうち、浜松市で栽培されている「べにはるか」を使用したコロッケを開発しました。(5 ページ参照)



御前崎市指定有形文化財
「いもじいさんの碑」

由来

県内におけるさつまいも栽培の歴史は御前崎市が発祥とされ、その歴史は古く、その由来は江戸時代中期・明和3年(1766)にさかのぼります。当時、御前崎沖で薩摩藩の御用船「豊徳丸」が座礁した際、二ツ家の組頭・大澤権右衛門親子らが助けたその御礼として、薩摩藩から金20両の代わりに3種のさつまいもとその栽培方法を教えてもらいました。このことがきっかけで静岡県遠州地方(主に遠州灘に面した県西部)にさつまいも栽培が普及したとされています。

特徴

品種「べにはるか」…「県内産さつまいもコロッケ」に使用

浜松市で栽培されているさつまいも「べにはるか」は糖度が高く、ほんのりとした甘みと、なめらかでしっとりとした食感が特徴の品種です。

「県内産さつまいもコロッケ」には、浜松市南区の畑で栽培されている原料を使用しています。この地区の土壌はサラサラと乾いた砂地が特徴で、水はけが良く、通気性がすぐれていることから、古くからさつまいもの栽培が行われてきました。

また、この「べにはるか」を元に、うなぎも協同組合(浜松市)が『うなぎも』のブランドで栽培し、全国に販売、和・洋菓子など現在さまざまな商品が開発されています。

浜松市はうなぎの消費量が日本一で、伴って生じるうなぎの残渣も日本一となっています。うなぎも協同組合では、リサイクルの発想からそれらのうなぎ残渣(うなぎの食べられない頭や骨のこと)をもとに有機堆肥を生成し、これを用いてさつまいもの栽培をしています。さつまいもの成長に必要な成分を多く含んだこの堆肥を使用することにより、美味しいさつまいもが育ちます。



県内のブルーベリーについて

本会では、富士宮市で栽培、収穫された「ブルーベリー」を使用したジャムを開発しました。(3 ページ参照)

歴史

ブルーベリーは北米大陸原産で、もともと先住民のインディアンたちが食べていました。その後、17世紀初頭、北米大陸へヨーロッパ人たちが移住し、ブルーベリーを食べるようになり、栽培が広まり、世界にも広まってきました。

日本には、昭和26年(1951)に伝わっており、昭和36年には東京都小平市にて全国初の農園が開かれました。日本がブルーベリーの栽培に適した気候であったこともあり、その後全国各地に栽培が広まり、1980年代には全国に広まりました。

現在では品種改良も進んで、安定した栽培が可能になったことに加え、ブルーベリーの人気が高まり、家庭菜園等でも栽培される人気の果樹の一つになっています。

期待される健康効果

- ・ 視力回復、眼精疲労の改善 (アントシアニン効果)
- ・ 高血圧・貧血・動脈硬化の予防等の血液トラブルの改善
- ・ 食物繊維が豊富で便秘改善やダイエット効果
- ・ 肌のコラーゲン合成の促進や紫外線予防、美肌効果
- ・ 疲労回復、免疫力の強化
- ・ 脳の活性化、老化防止効果、骨の強化
- ・ がん予防 (葉酸・エラグ酸が豊富に含まれている為)
- ・ 血糖値の改善、心臓発作のリスク軽減



海老芋について

本会では、**生産量全国1位(磐田市)**を誇る海老芋を使って、コロッケを開発しました。(5ページ参照)



由来

海老芋は、サトイモ科サトイモ属の根菜で、サトイモの品種のひとつである唐芋(とうのいも)を、何度も土寄せをするなど、特殊栽培したもので、その土の重さで湾曲した形が海老に似ていることから、「海老芋」と呼ばれるようになったと言われています。

江戸時代の安永年間(1772～81)に、青蓮院宮(しょうれいいんのみや)が長崎から持ち帰った唐芋を、京都御所に仕える者に栽培させてできた、大型で良質の芋が海老芋の始まりとされています。



特徴

煮崩れを起こすことがないため、煮物やおでんなどに最適です。

海老芋は、一般的には「親芋・子芋ともに食べる」タイプに分類されます。海老芋の子芋は、里芋と違って肉質が軟らかく、キメが細かいのが特徴で、煮崩れを起こさないため、細工料理に向いており、京都などの料亭では、昔から海老芋を海老や松茸の形に細工して料理が作られています。海老芋の孫芋も、特性は子芋と同じで、里芋の孫芋よりクリーミーな食感を味わうことができます。

また、階級が多いのも海老芋の特徴のひとつで、形や大きさによって用途が異なるため、ニーズに合わせて30等階級程に分けています。

効能

サトイモ科の作物の主成分は糖質とたんぱく質で、腸内吸収率が高く、穀類のでんぷんとは違う性質を持っています。脂肪の燃焼に必要なビタミンB2が多く、カロリーも低く、塩分(ナトリウム)の排泄効果があるカリウムが、ジャガイモよりも豊富なので、高血圧が気になる方の栄養補給にも適しています。

また、サトイモ科独特の「ヌメリ」は、解毒作用のある酵素で、肝臓や腎臓を丈夫にし、老化防止に役立つと言われています。

(資料提供:JA遠州中央)

地場産業としての県内産物

水産物

本県が擁する清水港・焼津港は、古くから遠洋漁業の基地として世界中で漁獲されたかつおやさわら、いろいろな種類のまぐろなど、多くの魚が水揚げされてきました。現在でも、本県におけるかつおやまぐろ類の生産高は全国1位を誇ります。また、本県沿岸は黒潮の影響を強く受け、豊かな水産資源に恵まれています。こうした環境により、港を中心とした沿岸部では、水産物を加工した食品の製造が盛んに行われてきました。

缶詰

本県では、清水港・焼津港で水揚げされるまぐろ・かつおや、後背地の丘陵地帯で収穫される温州みかんを原料として、その立地優位性を活かして缶詰製造が地場産業として発達し、また、日本の缶詰産業の基礎を築いてきました。現在においても、まぐろ類缶詰の生産量と出荷量は全国でもトップシェアを誇ります。

なお、現在では、学校給食をはじめとして、取扱いの利便性から缶詰形態よりもレトルトパックに需要が移行していますが、その生産に缶詰製造の技術が継承されています。

削り節

かつおの水揚げが多い焼津市と、さばの水揚げが多い沼津市では、それぞれかつお節とさば節、更にそれらを加工した削り節の製造が盛んに行われ、産業として発達し、現在においても全国で上位の生産量を誇ります。特に沼津加工のさば節(ごまさば)は、日本一の生産量を誇っています。

練製品

焼津市では、かつおやまぐろ、さばなどの多くの漁業資源が水揚げされ、古くから水産業が盛んでした。そのため、魚肉を使用した練製品の製造が盛んに行われてきました。

黒はんぺんやなると巻は国内でも屈指の生産量を誇り、代表的な地場産業となっており、特に焼津市はなると巻の一大産地で、国内消費の約7割の生産量を誇っています。

静岡のお茶について

本会では、本県特産品であるお茶を使用した商品を多数取り扱っています。

- ・ホキ米粉お茶フライ(8ページ参照)
- ・県内産かます米粉お茶フライ(8ページ参照)
- ・あじ干物(揚げ用)(8ページ参照)
- ・黒はんぺんお茶フライ(9ページ参照)

由来

静岡県は、地勢・気象などの環境がお茶の栽培に最も適しており、古くからお茶の名産地として知られています。特に安政6年(1859)横浜港開港により、お茶がわが国の重要な輸出品として各地に茶園が開かれました。これと併せて生産の機械化、品種の改良など技術の改善がなされ、今日の発展をみました。いま、お茶づくりにあたっては、常に良品・安全生産をモットーに国や県の試験研究機関をはじめ、茶業関係者のたゆまぬ努力によって、静岡県は茶生産量の5割、流通面では約7割を占める日本一の茶どころとなっています。



特徴



静岡県の茶産地は、河川流域に広がる山間地、中山間地の茶園から、台地、丘陵地の茶園まで、幅広い地域に広がっています。そこには、地形をうまく利用し、茶葉の特徴を十分に引き出された製造方法の茶が生産されています。県西部、太田川流域と天竜川上流地域、県中部、大井川上流の川根地域、静岡市安倍川流域、日本平や興津川流域、富士山西南裾野地帯・愛鷹山の南麓は、主に普通煎茶の産地として知られています。澄みきった空気に山霧が立ち込める冷涼な場所で育った茶葉を仕上げたお茶で、香り高く、きりっとした渋みが特徴です。小笠山周辺と牧之原に接する地帯、磐田原台地、また、大井川の西岸台地に広がる大茶園牧之原台地は、主に深蒸し煎茶の産地として知られています。太陽の光をいっぱい浴びて育った肉厚な茶葉を長めに蒸して仕上げたお茶で、水色の鮮やかな緑とまろやかな味わいが特徴です。また、製造方法以外に、やぶきた、つゆひかり、おくひかり等の品種によっても特徴の幅は広がり、県下では、地域によるさまざまな品種に特化した商品化も進んでいます。

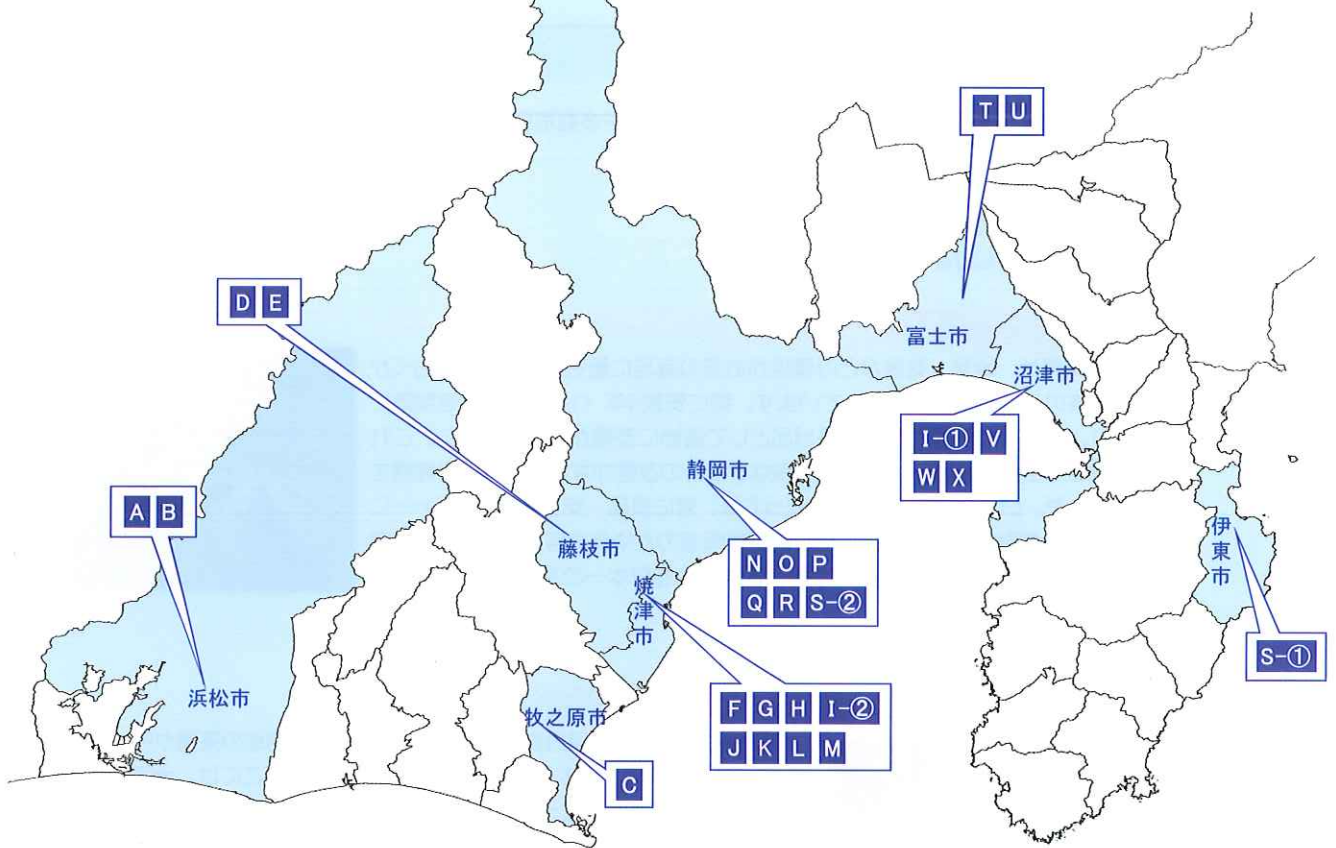
効能

緑茶の成分には、カテキン、テアニン、カフェイン、ガンマアミノ酪酸(GABA)、ビタミン、フッ素やカリウムなどのミネラル、食物繊維などがあります。緑茶に含まれるカテキンには、がん、肥満、糖尿病、心血管疾患、痴呆、虫歯などの予防。また、抗バクテリア作用、抗ウイルス作用、肝機能保護作用もありそうです。中でもエピガロカテキンガレート(EGCG)と呼ばれるカテキンが特に注目されています。



(写真提供:公益社団法人静岡県茶業会議所)

県内工場マップ



A サンレイ食品(株)
 ・ 県内産さつまいもコロッケ
 ・ 県内産海老芋コロッケ
 ・ 県内産さばじゃがメンチコロッケ
 ・ 県内産たけのこ入りハンバーグ【浜松市】

D (株)カネセイ食品
 ・ 県内産うずら卵水煮
 【藤枝市】

G 三共食品(株)
 ・ まぐろ油漬(ライト)
 【焼津市】

J (株)ジョイフーズ
 ・ 若鶏レバー澱粉付
 【焼津市】

M (株)丸又
 ・ いわし入りちくわ(スライス)
 ・ いかボール
 ・ 桜えびボール
 ・ いわしボール
 ・ 浜名湖産青のりボール【焼津市】

P 清水冷凍(株)
 ・ さわら切身・角切
 ・ ふか角切澱粉付
 ・ 県内産ごまそば澱粉付
 ・ ホキ澱粉付
 ・ ホキ米粉お茶フライ
 ・ 県内産かます米粉お茶フライ
 ・ さんま開き澱粉付
 ・ 国産まいわし開き澱粉付
 ・ 太刀魚切身・澱粉付・フライ【静岡市】

U 丸喜食品(株)
 ・ 揚げし豆腐
 ・ ミニ生揚げ
 【富士市】

B すぐる食品(株)
 ・ 県内産厚焼玉子
 【浜松市】

E 藤和乾物(株)
 ・ 国産乾しいたけ(足切・スライス、菌床栽培)
 ・ 国産きくらげ(スライス)
 【藤枝市】

H (株)柳屋本店
 ・ かつお削り節パック
 【焼津市】

K (株)鈴勝
 ・ さくらご飯の素
 【焼津市】

N ミヤハラフーズ(株)
 ・ 国産れんこん水煮(銀杏切)
 ・ 県内産たけのこ水煮パック
 (ダイスカット・千切り・短冊・縦割)【静岡市】

Q (株)カタヤマキ
 ・ 桜えび(釜あげ)
 【静岡市】

S ①(株)まるさ食品、②(株)富良食品
 ・ 国内産大豆納豆
 ・ 県内産大豆納豆
 【伊東市・静岡市】

V 坂秀海産(株)
 ・ 煮干し(小魚)
 【沼津市】

X 羽野シーフーズ(株)
 ・ あじ干物(揚げ用)
 【沼津市】

C (株)八木康
 ・ 駿河湾産生わかめ(カット)
 ・ 駿河湾産くさわかめ(カット)
 ・ 糸こんにぶ(カット)
 ・ 結びこんにぶ
 【牧之原市】

F はごろもフーズ(株)
 ・ まぐろ油漬(ホワイト)
 ・ まぐろ水煮(ホワイト・ライト)
 ・ シーチキンマヨネーズタイプ【焼津市】

I ①秋元水産(株)、②(株)カネゼン
 ・ さば薄・厚削り
 【沼津市・焼津市】

L (株)カクヤマ
 ・ 富士山なると
 ・ なると巻(半月スライス)
 【焼津市】

O ニチフリ食品(株)
 ・ わかめしらすふりかけ
 【静岡市】

R (株)シヨクザイ
 ・ 黒はんぺんお茶フライ
 【静岡市】

T 町田食品(株)
 ・ プチがんもミニ、プチがんも
 ・ スクールがんもどき
 【富士市】

W ヤマガタ食品(株)
 ・ レバー入り肉だんご
 【沼津市】

