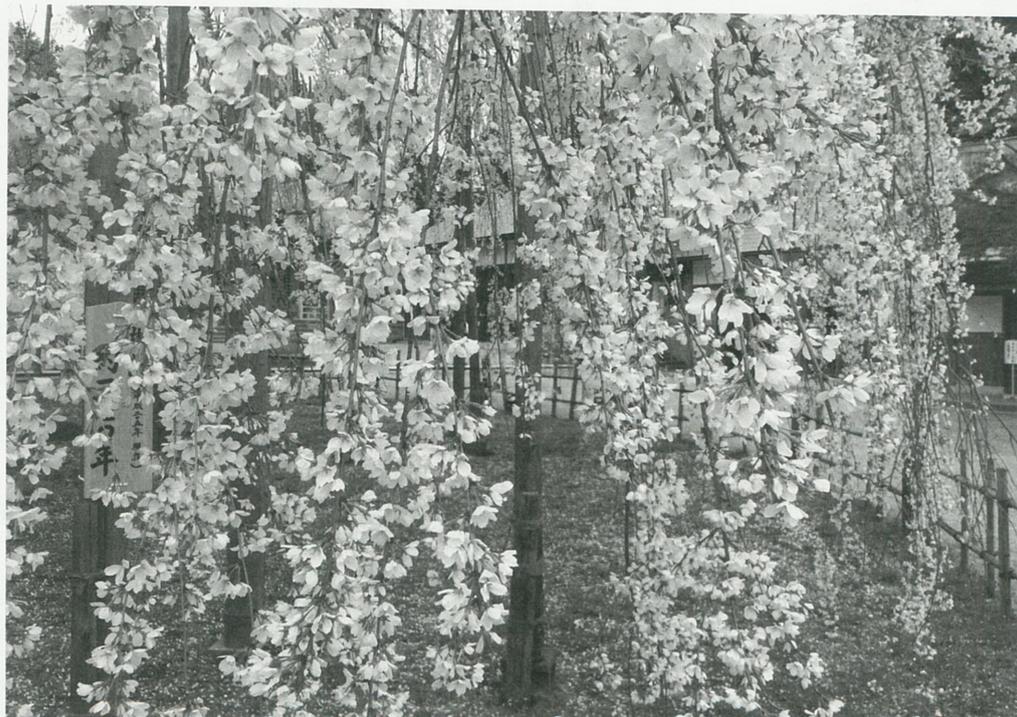




# 中日本給食だより



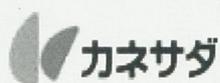
▲足羽山公園（福井市）の満開のしだれ桜

No.17  
2025  
4

## 主な内容

- (2面～3面) 「食育」ということば  
日本で初めて提唱した石塚左玄
- (4面～8面) **特集**  
企業の「食育」に関する取り組み 第1弾  
(4面) 株式会社丸小青果 (5面) 株式会社ニッコー  
(6面) 日東ベスト株式会社 (7面) 株式会社華桔梗  
(8面) 九鬼産業株式会社

おいしさに、安心と驚きを。



〒470-0206 愛知県みよし市筋生町上永井田 4 8-2  
TEL 0561-34-7550(代) FAX 0561-34-7551 [http:// www.kanesada.com](http://www.kanesada.com)

## 「食育」ということは 日本で初めて提唱した石塚左玄

食育基本法成立からまもなく二十年の節目を迎えます。当機関紙昨年十月号（No.15）でも触れましたが「食育」という言葉は福井県出身の石塚左玄によって明治二十九年（一八九六）『化学的食養生論』第七章「食物中の栄養結果論」の中で「躰育智育才育は即ち食育なり」と初めて使われました。

「食こそがすべての基本」として、その大切さを説いた石塚左玄について詳しく見ていきます。

### 石塚左玄の生涯

嘉永四年（一八五二）二月四日、福井城下（福井市）で代々漢方医を営む家の長男として誕生しました。この年は、アメリカ海軍艦隊の総督ペリーが浦賀に来航する二年前で、今から約百七十年前のことです。

三歳の頃に皮膚病と腎臓病にかり、生涯この病に苦しめられることになりましたが、これが食事による病気の治療（食養医学）に取り組みきっかけになったといわれています。

とても努力家だったと伝わる左玄は、十歳で漢方の勉強を始めたとされ、十六歳のときに福井藩医学所で医学や西洋の学問を学びますが、その頃にはオランダ語・ドイツ語・フランス語・イギリス語を習得していたと考えられています。

十八歳で福井藩医学館の御雇となり、十九歳で福井藩病院の調合方となります。また、藩校「明新館」にアメリカ人の教師グリフィスが赴任すると、西洋の物理や化学を学びました。

明治四年（一八七二）に明治政府の廃藩置県によって

藩の病院が廃止されたため、元福井藩医の橋本綱常を頼って東京へ移ります。グリフィスはその頃、大学南校（のちの東京大学）で化学、物理などを教えており、左玄はその助手となりました。

明治六年に文部省医務局の御雇となり同時に、文部省のお雇い外国人マルチン教授の助手として植物学や実験化学、薬物学を研究しました。翌年には陸軍の軍医試補となり、明治九年に薬剤官補となり、薬の性質や使用法を解説した『鑑薬精義』を出版します。

明治十年の西南戦争に従軍した際には、竹製ピンセットや担架などを開発しました。また、このころから食の研究に取り組んだといわれています。

明治十三年に飲み水の基準や検査法を載せた『飲水要論』を出版し、その翌年に薬剤官となります。

明治二十八年、日清戦争に従軍し、乾燥団子や堅パン、包帯材料などを発明し

たと伝わっています。

明治二十九年には薬剤監となり、食の研究の集大成として『化学的食養生論』を出版します。そして翌年、四十六歳のときに東京の市ヶ谷で「石塚食療所」を開設します。

明治四十年には、左玄が提唱する療養方法を実践する団体「食養会」が政界や財界の人々、軍人らの支持を受けて設立され、顧問となります。そして、機関紙『化学的食養生論』で食養の教えについての執筆も続けました。この雑誌には左玄と患者とのやりとりも記されています。そして、明治四十二年（一九〇九）十月十七日、東京の自宅でその生涯を閉じました。

### 『化学的食養生論』

明治二十九年に出版されたこの本は、健康づくりや病気の療養に有効な日本の食材を化学的に検証した内容で大きな反響を呼び、明治天皇も関心を寄せたひとりといわ

## 海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海は母だ。いのちの源だ。わたしたちは、ここから生まれた。

130年以上の間、海と向きあってきたマルハニチロだからこそ知っている、自然の豊かさがある。

食べることは、生きること。生きるとは、つなぐこと。

今日も自然の恵みを、人の営みへ。生きる自然の活力を、生きる人の力へ。

食を通じて、これからもずっと届けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20 [www.maruha-nichiro.co.jp](http://www.maruha-nichiro.co.jp)

れています。

明治三十一年には、この本を「躰育智育才育は即ち食育なりと確言し得可き原因結果を化学的に理會し易く解説し」※1た『食物養生法』を出版しました。

肉食動物、草食動物そして人間、それぞれ主として食べる物によって歯の形状や本数が異なることに注目した左玄は、人間は穀物動物であると考えました。穀物の中では玄米が最も素晴らしいとし、玄米食を薦めていました。また、当時の西洋の栄養学では軽視されていたミネラルのバランスを重視しました。

左玄が薦めた玄米食や菜食を大切にする食事スタイルは、健康運動にも発展し、後に海外にも広まってきました。

### 石塚食療所

明治三十年（一八九七）に開設されたこの診療所の評判は高く、医者に見放された人々が全国から集まり、

門前には毎日数十台の人力車が停まり、順番待ちをする人々を相手に茶店や売店ができたほど。一日の診療を百名とし、診察料は取らず、薬を与えなかったと伝わります。

食事内容や食事方法など「食事」による病気の治療（食養医学・食と心身の関係に注目した、正しい食事による病気治療法や健康長寿法）を行っており、患者ごとに病状に合わせた食事療法と、漢方や療養法を組合せて処方しました。

処方箋には薬名ではなく、食事の内容や方法が書かれており「食医」と呼ばれていました。こういった処方と治療法は奇抜なものに見え、神技にも思われていたのでしょう。

また、人々からは「野菜医者」「大根医師」「反対医師」と呼ばれていたと残っています。

### 食の六つの訓え※2

左玄は、「食の訓え」を簡

単で分かりやすい言葉で人々に教えました。

①家庭での食育の重要性（食育は家庭教育）：子どもの教育においては、健康と命に関わる食育が一番大事で、食育は親が行う家庭教育である。

②命は食にあるという考え（食養道）：私たちの心身は食によって作られているから、食は命そのものである。

③人間は穀食動物である（人は穀食動物）：人間は臼歯の数やあごの形から穀物を食べる動物であり、日本人はお米を主として食べる人種である。

④食物は丸ごと食べる（一物全体食）：栄養は食べ物の一部分にあるのではなく、食べ物全体にあるから、なるべくそのまま丸ごと食べるのが身体によい。

⑤地産地消で地域の新鮮で旬のものを食べる（入郷従郷・身土不二）：住んでいる地域の旬のものを食べる

ことが最も自然で心身に優しく、新鮮で、栄養価も高いので健康になる。

⑥バランスのある食事（平衡）：食事は偏らず、バランスよく何でも食べるのが大切である。

左玄の考え方は現在にもつながっており、食育だけでなく、マクロビオティックとしても注目を集めています。

#### 【取材協力・参考文献】

- 福井県立歴史博物館
- 福井県立子ども歴史文化館
- 「ふるさと福井の先人100人」令和二年三月・福井県教育委員会
- 近現代（これき）人物シリーズ5「平成一六三年三月・福井県立子ども歴史文化館 櫻澤如二」石塚左玄
- 昭和二年六月・社団法人食養會
- 岩佐勢市「食育の祖 石塚左玄物語」二〇一〇年・正食出版
- 「よみがえる心のかげ橋」一日下部太郎/W・E・グリフィス昭和五十七年四月・福井市立郷土歴史博物館
- 石塚左玄「化学的食養生論」明治二十九年八月・博文館
- 石塚左玄「食物養生法 一名化学的食養生論」明治三十一年一月・博文館
- ※引用：石塚左玄「通俗食物養生法 一名化学的食養生論」増訂七版の序より 明治四十二年十二月・増訂七版・三省堂書店
- ※引用：福井市公式サイト「石塚左玄の紹介より」<https://www.city.fukui.lg.jp/sigoto/nourin/syokukiku/situkasagen.html>（令和七年二月参照）

## 高野豆腐を食べてみましょう

### ○高野豆腐のオランダ煮

- イ. もどした高野豆腐をしぼり三角切り
- ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさっとあげる
- ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

### ○中華風揚げ煮

- イ. ロ. は左と同じ
- ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ. を入れる

“鶴羽二重”の高野豆腐とご指定下さい

#### 栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重こうや豆腐  
登喜和冷凍食品株式会社



特集

# 企業の「食育」に関する取り組み

## 第一弾

食育基本法成立から二十年となることを記念して、当組合の組合員及び賛助会員企業の「食育」に関する取り組みについて今号と十月号で特集していきます。

生きる上での基本となる「食育」。各企業の取り組みを見ていく中で、さまざまな「食」へのアプローチについて理解を深めていただければと思います。

### 株式会社丸小青果

明治年間に名古屋市南区に青果物・塩干物の卸の小売店を開業した「芋銀商店」が発祥で、昭和二十七年に熱田青果卸売市場が開設されて以降、青果卸売企業として野菜流通において生産者と消費者を結ぶ役割を果たしています。

### 「子ども食堂」を通して

「子ども食堂」は地域の大人が子どもへ安価または、無料で食事を提供する取り組みです。共働きの両親を持つ子どもの孤食を防ぐことや、子どもの居場所としての意味もあります。



▲提供メニュー例

二〇一五年十一月から開催している「わいわい子ども食堂」(名古屋市北区)をはじめ、「ほんわか食堂」(同市南区)、「おかげさま食堂」(同市昭和区)の三か所それぞれ毎月一回、定期開催をしています。  
また、玉ねぎ、じゃがい

も、きゅうり、スイカ、ぶどうなどの野菜や果実を無償提供し、それらはハンバーグやカレー、サラダなどに調理されて毎回約二百名に提供されます。

料理の材料となる野菜を提供することでランニングコストの削減にもつながり、無料化への後押しとなった結果「わいわい子ども食堂」は二〇一七年四月から、「ほんわか食堂」は二〇一八年の十二月から、子どもの利用料金を無料とすることができました。

### イベントの開催と協力

子ども食堂の子どもたちを招待して、レンコン掘り体験や野菜と触れ合う体験イベントを野菜が収穫できるタイミングで随時開催しています(次回の開催は調整中)。

また、過去には同社の社員が子ども食堂でフードロスについての授業を行ったり、学校でSDGsの授業を行うにあたり学校と生産者の仲介役として授業の実



▲野菜収穫体験イベント

施にも携わってきました。

この他、野菜についての食育授業も今後行う予定で、各野菜の特徴やどのような企業努力を行って商品開発をしているのかなどを伝える準備をしているとのこと

また、二〇二二年九月から名古屋市の中川区柳川町15番4号で始まった「カーボンオフセット給食」への協力も引き続き行っています。

こうした取り組みを通じて、野菜や果実について知り、しっかりと食べること、野菜や果実を好きな子どもが増えることも期待しています。

〔企業データ〕  
所在地：名古屋市 中川区柳川町15番4号  
URL：https://www.maruko-seika.co.jp/  
home

## 新鮮で安心・安全な青果物を迅速にお届けします。



生活に潤いと健康を



株式会社 丸小青果

〒454-0014 名古屋市中川区柳川町15-4  
TEL052-682-5666(代) FAX052-682-6656

## ◆株式会社ニッコー

一九八四年創業の冷凍食品メーカーで、「自分の子供に安心して食べさせられる食品を作る」をモットーに、安心・安全な原料にこだわり、余計な添加物は使わない、素材本来の味を活かした製品作りをしている企業です。

本社工場と熊本工場の冷凍食品工場に加えて、自社農園にも取り組んでいます。

## 自社農園について

十三年ほど前から開始した自社農園は、神奈川県、熊本県、北海道(函館市)にあり、夏はナス、モロヘイ



▲自社農園(白菜)

ヤ、オクラ、秋はさつまいも、冬は白菜、長ネギ、ニンジンといった野菜を育てています。

始めたのは「より安心安全なものをお届けしたい」という気持ちと、現在の農家の中心となっているのは七十八十代の方々と、跡継ぎもいないとなると近い将来日本の農家は減ってしまう。そういった状況を防ぐためには「自分たちでやるしかない!」という気持ちもあつたとのこと。

跡継ぎが無く、耕作放棄地となつてしまつた場所には雑草が生い茂つていたり、産業廃棄物が捨てられていたりすることもあります。こうした場所を減らすためにも、自分たちの手で開墾し、まずは土づくりをしてから作物栽培をしています。

## 収穫体験を通して

また、この自社農園では、年二回、六月と十月に親子収穫体験を実施しています。生協の取り組みの一環です

が、目的は親子で楽しみながら土いじりをする事です。普段はなかなか土に触れる機会が無いため、とても貴重な機会ととらえられており、小学校低学年くらいの子どもを連れた親子の参加者が多くなっています。

六月は、畑沿道のコスモス定植(これが秋の収穫時期にきれいに咲きます)とモロヘイヤの収穫体験。

十月は、さつまいもの収穫と、六月に植えたコスモスの摘み取り体験。

## 地域とのつながり

また同社では、四年前から毎月最終土曜日に本社工場直売所(ニッコー市)を開催し、地域の方々に販売し交流をしています。また同時に高座渋谷駅西口に設置していた冷凍自動販売機も今年から本社工場敷地内に移し、常時販売をしています。

## 【企業データ】

所在地：神奈川県大和市代官1-10-3  
URL：http://www.nikkofood.co.jp/

(株)ニッコーは1984年創業。無添加にこだわり続け、現在も安全・安心な食品作りをモットーにしています。

## 《主な商品》

とうふだんご(たれ付き)・ごまなし  
国産大豆100%の豆腐と愛知県・奥三河鶏の鶏肉を使ったお団子に、酸味のある甘酢あんを絡めています。

株式会社ニッコー



株式会社ニッコー

『自分の子供に、安心して食べさせられる食品を作る』

本社工場：神奈川県大和市代官1-10-3

八代工場：熊本県八代市二見本町宮ノ前681-2

## ◇日東ベスト株式会社

設立一九四八年当初は季節果実缶詰やびん詰めコンビーフ(国産コンビーフ第一号)を製造していましたが、現在は学校給食用デザートやハンバーグなどの業務用冷凍食品を中心に日配食品、チルド、常温食品を取り扱う山形県寒河江市に本社を構える企業です。

また、毎年開催している「日東ベスト総合文化祭」には約八千人の来場があり、地域との交流も盛んです。



▲2024年文化祭の様子

## 学校給食センター

二〇一一年に、寒河江市から中学校給食業務を受託し、学校給食センターを開設しました。一日千四百食



▲学校給食センター(寒河江市)

を調理配達し、地元の新鮮な食材を活用した郷土料理や季節料理などの献立を提供しています。

## 学校給食用食材

一九六七年に産地のりんごを活かした「アップルシャーベット」の試作に取り組み、この商品はのちに学校給食の人気デザートとなりました。

環境対策として、デザートには紙製のカップ本体やスプーンの他、「紙トップシール」を使用。じゃがいも・おから・こんにゃくで作った可食容器グラタンも好評です。

## 2つのフレンズ

二〇〇七年に卵と乳を使用しない焼き菓子として「フレンズスイーツ」を開発し、二〇一〇年には専用工場を開発して小麦も抜いた商品を開発しました。このシリーズは、アレルギーを持った子どもがみんなと一緒に楽しく同じものが食べたい！という思いに応えたもので、二〇一八年からは卵・乳・小麦不使用の「フレンズミール」の取り扱いも始め、より二層アレルギー対応を進めています。

## 地産地消品

愛知県下の学校給食では愛知県や各市町村で収穫されたお米や野菜・果実を使用したタルトやゼリーなどを開発し、採用されています。また、他県では児童・生徒が考えた献立を再現するデザートの開発対応も行っています。

## 企業データ

所在地：名古屋熱田区千代田町17-8

食品ビル2階

URL：https://www.nittobest.co.jp/



焼き調理がおすすめ!

### FM国産キャバツメンチカツ(50)(70)

国産キャバツの甘味を引き出し、子供にも食べやすい優しい味わいに仕上げました。不足しがちな栄養素に配慮しました。



### フレンスクレープ(ヨーグルト風)

ヨーグルト風味のクリームと爽やかな味わいが広がるヨーグルト風味のソースを組み合わせました。



「みんなと一緒に楽しく同じものを食べたい! そんな思いに応えた「2つのフレンズ」」  
子どもたちの笑顔のために、アレルゲン対応の「専用工場」よりお届けします。



日東ベスト株式会社

原材料に卵・乳・小麦を使用していません。



本社 山形県寒河江市幸町4-27 電話0237(86)2100  
営業本部 千葉県船橋市晋志野4-71-1 電話047(477)2110  
名古屋支店 名古屋熱田区千代田町17-8食品ビル2F 電話052(682)2841  
ホムランドアドリス http://www.nittobest.co.jp/

## ◆株式会社華桔梗

「業務食」という枠組みを超えて、味と品質にこだわりの続けた商品創りをするかたわら、従来の和菓子の枠にとらわれない、全く新しい和菓子の創造にも取り組んでいる企業です。

日本に古くから伝わる米文化を継承しつつも、人々の生活の中にちよつとした夢と彩を添えられるよう、米文化の新たな可能性を見出す努力も日々重ねています。

### 工場見学や工場体験

毎年、年に一度ほど学区の小学生が工場見学に訪れます。実際に工場を見学し、和菓子の原料が加工され学校給食の自分たちの元に届くまでの工程について学び、



▲工場見学（小学生）

当日作られた製品も試食します。

質疑応答の時間には「冷凍庫／急速冷凍機の温度」や「主な出荷先」、「今日作っていた製品の他に何を作っているのか」といった質問が多いとのこと。また、見学後に簡単な感想文も作成してもらっており、これはパート従業員も含めて工場従事者全員でじっくりと読んでいます。

中学生に関しては毎年1月頃に学区から依頼を受けて職業体験の受け入れをしており、通常は連続した二日間であつた業務に近い作業の体験してもらっています。高校生に関しては、もう少し実地に近い職業体験を学校からの依頼で受け入れる



▲工場体験（中学生）

ことがあるということ。です。

### 郷土食や地産製品

地元である愛知県産の原料を積極的に使用することや、地元の伝統食材などを使用した製品を新しく開発すること、東海三県内の企業と連携した商品の開発を行うことで、地産地消を促し、地域の活性化に貢献できると考えて、取り組んでいます。

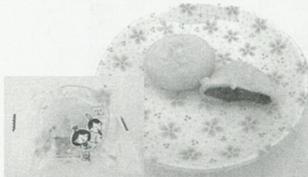
愛知県では、三河地方のひなまつりには欠かせない「いがまんじゅう」や愛知県の月見には欠かせない「芋型月見だんご」も学校給食に季節行事食として提供しています。

また、同社のある名古屋市中川区の伝統食材である「野崎白菜」を使用した、あんにんに野崎白菜を練り込んだ「野崎白菜だんご」も今年、新しく開発しました。

### 「企業データ」

所在地：名古屋市中川区伏屋二丁目1115番地  
URL：<http://yoshimura.ecnet.jp/hanakikyoyo/product.html>

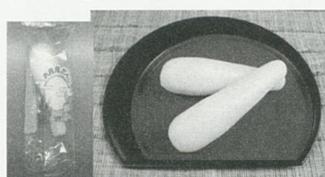
#### 【いがまんじゅう（三河）ピロ】



規格：40g

愛知県三河地方の「ひなまつり」には欠かせない定番の和菓子です。

#### 【芋型月見だんご】



規格：45g

愛知県ではおなじみの芋型のお月見だんごです。

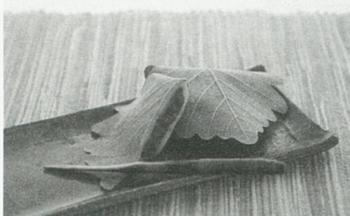
#### 【野崎白菜だんご】



規格：35g

野崎白菜を使用したおだんごです。食育にもつながるパッケージ！

## 日本伝統の行事には和菓子を



桜餅、柏餅、わらび餅、お月見団子など、四季折々の和菓子を取り揃えております。

### 株式会社華桔梗（はなききょう）

代表取締役社長 吉村龍一

名古屋市中川区伏屋2丁目1115番地

TEL 052-301-7824 FAX 052-301-8169

## ◆九鬼産業株式会社

明治十九年創業、ごま油やごま製品の製造と販売を行う「ごま一筋」の、三重県四日市市に本社をかまえる企業です。

### ごまを通じた食育

幼稚園・保育園の食育の一環として、ごま栽培を始めています。ごまの栽培を通して食べ物ができるまでの過程を学ぶことで、自然への好奇心や感謝の気持ち

を学ぶことができます。二〇二四年は、六月に黒ごまの種をまき、七月にごまについての出前授業を実施しました。授業ではクイズを交えながらごまについて楽しく学ぶとともに、園



▲ごま栽培の様子

児たちに育てたごまをどう食べるか話し合ってもらいました。十月にみんなで収穫を行い、十一月には出前授業で話し合ったメニュー（黒ごまアイス）を実際に給食で提供しました。

### ごま出前授業

二〇二二年より毎年、プールの調理師を志す生徒を対象に、ごまについての出前授業を行っています。

授業ではごまの焙煎度合いによるごま油の違いの体験をしたり、すり鉢を用いて「すりごま」「ねりごま」を実際に作って、香りや味の違いを体験してもらいました。

### 『みらいの給食週間』

二〇二二年から毎年秋に開催されているイベントで、次世代を生きる子どもたちにとって「SDGs」が当たり前となるように食を通してSDGsを知り、考える食育プログラムです。（企画…株魚国総本社、円谷プロダクション）



▲『みらいの給食週間』の様子

協賛企業として全国各地の幼稚園・保育園で「九鬼フェアトレードいりごま白」を使用した特別な給食メニューを提供し、フェアトレードの啓発活動を行っています。

### 公式サイトでの情報発信

公式サイトでは、ごまについて「知る・楽しむ」コンテンツを発信しています。「知る」カテゴリでは、ごまの起源や歴史、栄養、その他ごま油の色や香りの違いなどについて詳しく説明しています。

「楽しむ」カテゴリでは、ごま油、いりごま、すりごま、ねりごまの製造工程を

詳しく知ることができます。

こうした取り組みの中で、ごまを通じて子どもたちの成長をサポートし、子どもたちの未来を考え、未来の浦口に新たな発見と出会いを提供するなど、ごまの可能性とともに明るい未来を切り拓く手伝いをしていきたいということでした。

（企業データ）

所在地：名古屋市西区牛島町2-5

TOMITA BLD.7F

URL：https://www.kuki-info.co.jp/

## 中日本給食だより

2025年4月号 No.17

令和7年4月15日発行

編集発行人 愛知県学校給食物資流通協同組合

理事長 蜂須賀 勝久

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486



こころ、ひと粒一粒。

# 九鬼産業株式会社

本社工場  
〒510-0059  
三重県四日市市尾上町11

竹成工場  
〒510-1312  
三重県三重郡菟野町竹成字2232-3

名古屋営業所  
〒451-0046  
名古屋市西区牛島町2-5  
TOMITA BLD.7F  
TEL:(052)462-8117(代)

東京支店  
〒103-0011  
東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番  
PMO日本橋大伝馬町8F  
TEL:(03)3663-9771(代)

大阪営業所・海外事業  
〒541-0042  
大阪市中央区今橋4丁目3-22  
淀屋橋山本ビル11F  
TEL:(06)6228-7061(代)

福岡営業所  
〒812-0013  
福岡市博多区博多駅東2-15-19 K・T駅東ビル4階  
TEL:(092)472-7966(代)