

2 市の人たちのしごと

1 商店のしごと

小田原には、さまざまなお店があります。家の人がよく行くお店を調べてみましょう。



▲ J A かながわ西湘農産物直売所 「朝ドレファ〜ミ」



たくさんのお客さんが
買いに来ているね。



いろいろな野菜が、
ならんでいるね。

小田原市成田に平成20年にオープンした「朝ドレファ〜ミ」は、毎日たくさんのお客さんでにぎわっています。ほかのお店とどんなところがちがうのか、調べてみましょう。

店の名前について

「朝^{あさ}採^とれ」は新^{あたら}せん^なな農^{のう}産^{さん}物^{ぶつ}, 「ファ^{のう}ー^かマ^かーズ」は農^{のう}家^か, 「ファ^かミ^{ぞく}リー」は家^か族^{ぞく}と「ド^{おん}レ^{かい}ミ^{かい}ファ^{かい}…」の音^{おん}階^{かい}をもじってリ^りズ^ずミ^みカ^かル^るなイ^いメ^めー^えジ^じを出^でしていま^{いま}す。農^{のう}家^{さん}の^{ぶつ}人^かが一^{いっ}生^{しょう}けん^{けん}め^めい^い育^{そだ}てた新^{あたら}せん^なな農^{のう}産^{さん}物^{ぶつ}を家^か族^{ぞく}み^みん^んな^なでそ^そろ^ろって楽^{がく}し^しみに買^かい^いに^い来^きて^くれる, そんなお^お店^{てん}を^を目^めざ^ざし^したい^{たい}とい^いう願^{ねが}い^いをこ^こめ^めた名^な前^{まえ}です。

お店の売り場のようす



「小田原市産」と書いてあるものがたくさんあるね。

作った人の名前が書いてあるみたいだね。



お店の人に、どんなふうをしているのか聞いてみようかな。





朝ドラファミー			2019年		8月		放送局	放送時間	9:30~10:00	
日	月	火	水	木	金	土	日			
1 1 朝ドラ放送開始	2 2 朝ドラ放送開始	3 3 朝ドラ放送開始	4 4 朝ドラ放送開始	5 5 朝ドラ放送開始	6 6 朝ドラ放送開始	7 7 朝ドラ放送開始	8 8 朝ドラ放送開始			
9 9 朝ドラ放送開始	10 10 朝ドラ放送開始	11 11 朝ドラ放送開始	12 12 朝ドラ放送開始	13 13 朝ドラ放送開始	14 14 朝ドラ放送開始	15 15 朝ドラ放送開始	16 16 朝ドラ放送開始			
17 17 朝ドラ放送開始	18 18 朝ドラ放送開始	19 19 朝ドラ放送開始	20 20 朝ドラ放送開始	21 21 朝ドラ放送開始	22 22 朝ドラ放送開始	23 23 朝ドラ放送開始	24 24 朝ドラ放送開始			
25 25 朝ドラ放送開始	26 26 朝ドラ放送開始	27 27 朝ドラ放送開始	28 28 朝ドラ放送開始	29 29 朝ドラ放送開始	30 30 朝ドラ放送開始	31 31 朝ドラ放送開始				

店長さんの話

の づ か
 毎朝、8時～9時の間に農家の人が品物をならべにきます。その日に売れ残ってしまった品物も、作った農家の人が引きとりに来ます。お店の品物は、すべて日本でとれたもので、外国からの輸入品は一つもありません。しかも、半分以上が地元の品物です。「朝ドレファーム」では、新鮮、旬、安い、安全、安心、生産者の顔が見える、地元の農業を学べる、品ぞろえやしゅるいがほうふ、食べ方をしょうかい(教えてもらう)、交流、野菜や果物のよさやねだんを知ることができる、行くと楽しい、そんなお店をめざしています。



季節に合ったいろいろなイベントもやっているんだね。



市内には、他にもさまざまなお店があります。みなさんも調べてみましょう。



▲小田原シティーモール



▲小田原駅前のみやげ物店

いろいろなお店が入っているから、家族みんなが楽しめるね。



▲小田原ラスカ



お店に行かなくても買い物ができる!?

パソコンやけいたい電話などを使って、インターネットで買い物ができるようになりました。直接お店に行かなくても、画面で好きなものをえらんでもうしこむと、品物を家までとどけてくれます。本や服、食料品まで何でも買うことができます。お店の人には会わないので、お金をはらう方法もいろいろあります。

2

かまぼこを作るしごと

どうして小田原のおみやげにかまぼこを買っていくのかな。

小田原みやげの
だいひょう
代表「かまぼこ」



かまぼこは何から
作られているのかな。

かまぼこはどこで
作られているのかな。



かまぼこはどうやって
作られているのかな。

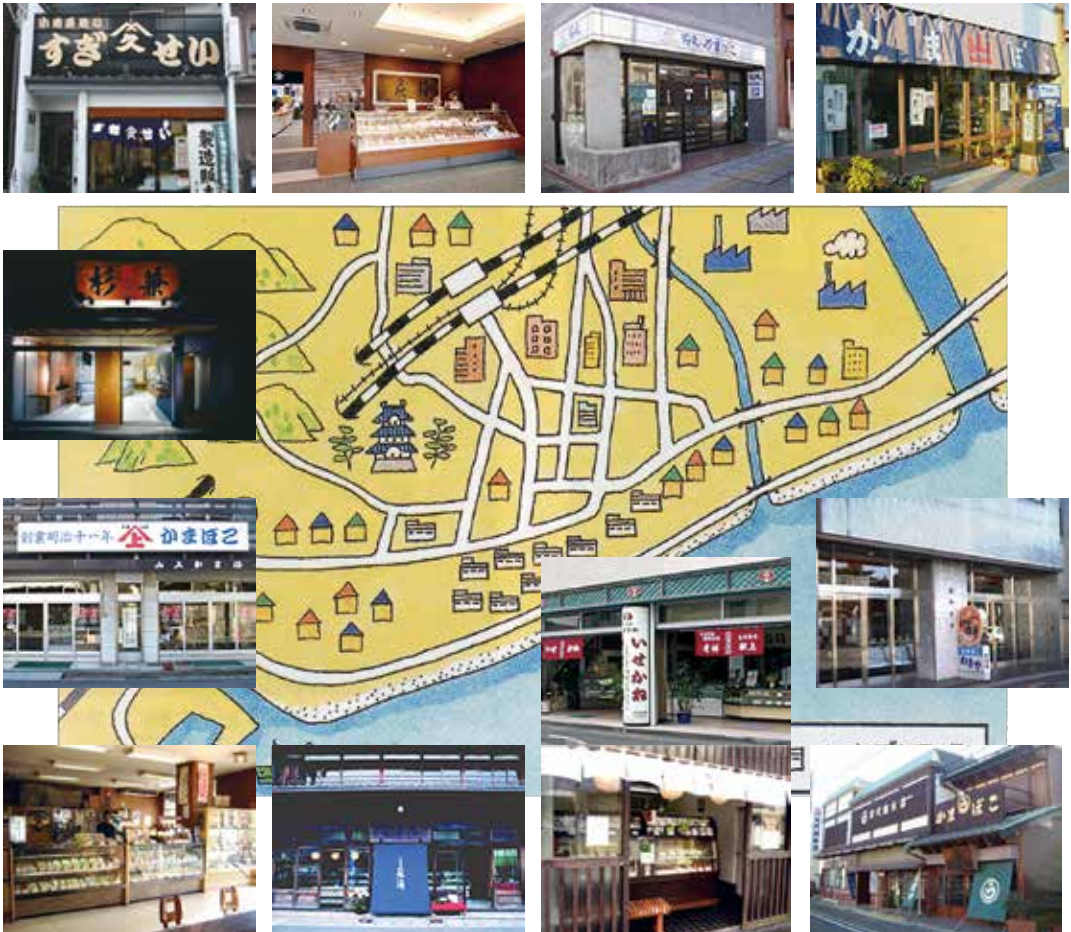
小田原^{じょう}城^{はこ}や箱根^ねの温泉^{おんせん}へ来た人たちが、「小田原のおみやげ」としてよく買っていく物の一つに「かまぼこ」があります。みなさんも、かまぼこを食べたことがあると思います。県外の親せきや知り合いの家をたずねる時に、おみやげとして持っていく人も多いようです。

どうして、かまぼこが「小田原のおみやげ」として有名になったのでしょうか。かまぼこは、何からできているのでしょうか。そして、どうやって作られるのでしょうか。

かまぼこについて、調べていきましょう。

小田原のかまぼこ工場

かまぼこは、
どんなところで
つくられている
のでしょうか。



お店が近くにたくさん
集まっているね。

どうして、そこに集まって
いるのかな。



工場のおじさんの話

小田原市では、昔からかまぼこづくりがさかんで、^{とうかいどう}東海道を旅する人たちによろばれてきました。近くの海でとれる魚をすりつぶし、まわりをやいたりむしたりして、長持ちしやすくしたものが始まりだと言われています。とれたばかりの魚が使えるので、海に近い方がべんりだったのでしょう。

かまぼこができる
ようすや、
働く人のようすを
調べましょう。

かまぼこができるまで

工場の中は、かまぼこをむすにおいや、油でさつまあげをあげるいいにおいがしていました。

かまぼこの原料には、
どんな魚を使っている
のですか。



かまぼこにはいろいろな魚が使われますが、
小田原では主に、シログチを使用しています。



シログチ



- ①魚のすり身^みを練^ねります。手でさわってすり身^みのようすをかくにんしながら、味つけ^{あじ}をします。

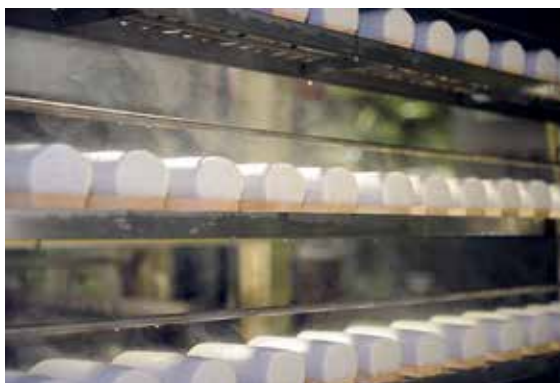
②形を整えて、板にのせて切っていきます。



「むす」というづくり方は、
小田原ならではの伝統的な
やり方なんですって。



③じょう気でおして、
さします。



④きかいでほうそうし、箱につめて送り出します。

なぜ板に ついているの？

かまぼこに板がつけられるようになったのは、
安土桃山時代あづちももやまからとされています。

形を整えやすい、持ち運びにべんりといった理由のほかに、むしたり冷やしたりするときによかな水分をすってくれるので、くさりにくいという
こうかもあります。

はたらいている人のようす

おいしいかまぼこを作るために、
どんなことに気をつけているのですか。



はたらいている人の話

この部屋は、かべのあなから空気が強くふき出して服についたかみの毛やほこりをはらい落としてくれます。入口は、自動ドアになっていて、手洗いとアルコール消毒をしないと扉が開かず、工場の中へ入れないしくみになっています。わたしたちは食べ物を作っていますから、えいせいには、とくに気をつけています。えいせいのためには、しせつも大切ですが、はたらく人の心がけが一番大切なのです。



かまぼこをつくる以外にも、かまぼこづくりのためのしごとがあります。



けんさのしごとをしている人

かまぼこの色や形が、正しくできているかどうかを調べています。

小さなちがいを、すばやく見つけるには、人が見るのがいちばんたしかです。みなさんに^{あん しん}安心して食べていただくために、色や形に、ちがいがでないようにしています。



研究室ではたらく人

よりおいしいかまぼこをつくるために、^{げん りょう}原料や、できたかまぼこのテストをしています。また、新しいしゅるいのかまぼこをつくるために研究もしています。

^{あじ}味や^は菌ごたえをたしかめるときには、食べることもあります。



じむ室ではたらく人

工場で作るかまぼこのりょうを決めたり、^{げん りょう}原料を^{ちゆうもん}注文したりしています。

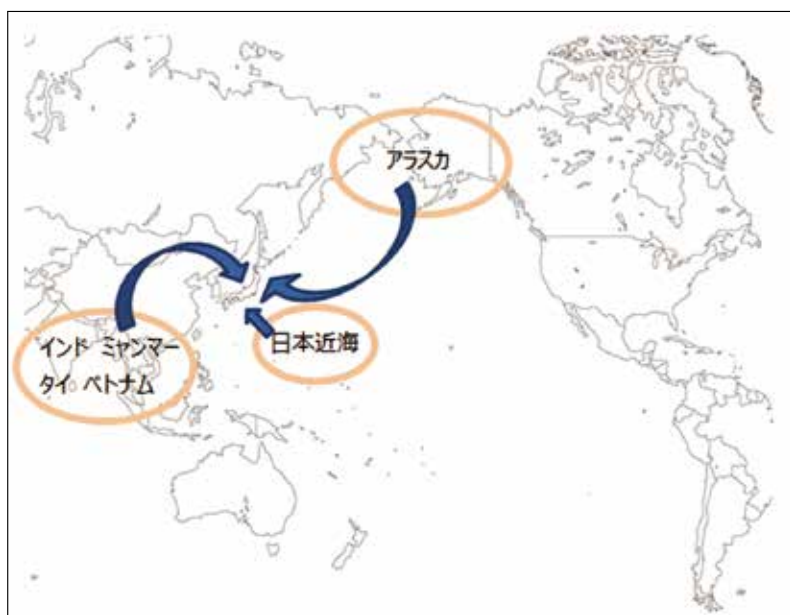
かまぼこは、長くほぞんができないし、月によって売れる数がちがうので、いつ、どれくらいのりょうをつくるのか、よく考えます。

かまぼこの原料は
どこから運ばれて
くるのでしょうか。

原料はどこから

かまぼこの原料

・魚のすり身 ・しお ・水 ・さとう ・卵白 ・みりん ・油



小田原かまぼこの原料となる魚

○グチ…おもに「シログチ」を使用します。



ニベ



シログチ



イサキ



ムツ

工場の人の話

昔のかまぼこづくりは、近くの海でとれた魚を使って、すり身をつくることから始められていました。しだいに多くのかまぼこが作られるようになってくると、多くの原料をいつでも手に入れることができるように、いろいろな所でとれた魚が使われるようになりました。最近では、すり身を冷凍して運ぶことができるようになったので、外国の工場や船の上でも、すり身がつくられるようになったのです。

品物はどこへ

できあがった品物は、どこへ、どのようにしてとどけられるのでしょうか。

工場では、かまぼこのほかに、ちくわやあげものなど、たくさんのしゅるいの品物がつくられています。できあがった品物のゆくえを調べてみましょう。



小田原かまぼこのおいしさのひみつ

1 よい^{げんりょう}原料を使う。



よい^{げんりょう}原料となる魚を集めることです。スケトウダラのれいとうすり身^みが中心となった今でも、小田原のかまぼこは、グチを多く使っている^{ゆめい}ので、色が白く、歯ごたえがあると全国でも有名です。

2 よい地下水を使う。



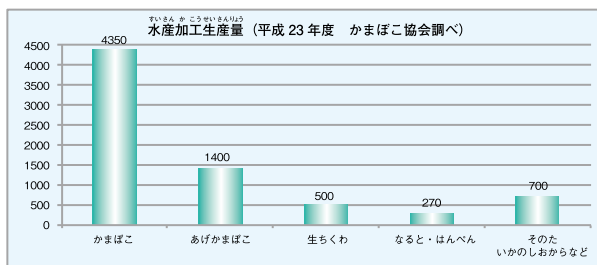
魚のかわやほねをとって肉だけにしたものを、地下からくみ上げた水でよくさらすのです。小田原の水はミネラルをほどよくふくんでいるので、かまぼこ作りにとても適^{てき}しているのです。

3 すり方をくふうする。



魚のしゅるいやきせつによって、しおなどの量^{りょう}やすりつぶす時間をかえています。けいけんのある人でないとできないむずかしいしごとです。

かまぼこ工場では、かまぼこの他にもいろいろな物をつくっています。



お客さんによろこんでもらえるように、新しい商品の開発も行っています。アジやイワシなど、小田原の近くの海でとれる新せんな魚と、小田原の山で育った杉の木をかまぼこ板に使った、新しいかまぼこ作りにとりくんでいます。



むかし
昔から伝わる
かまぼこの
作り方



1 魚のかわとほねをとりのぞいて



2 くだいた身を、水にさらす



3 水をしぼる



4 塩を入れながらすりばち
でする



5 うらごしする



6 すり身を板につける



7 せいろでむす



8 ほうそうしてできあがり

工場の人話

手づくりのかまぼこを上手につくることができるようになるまでに、10年がかかるといわれています。でも手づくりのかまぼこはとくにおいしいとお客様からひょうばんをいただいています。これからも手づくりのよさを伝えていきたいと思ひます。