

東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人東京都学校給食会

〒113-0021

No.409

東京都文京区本駒込5-66-2

平成23年9月15日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…学校紹介 品川区立小山小学校
- 3…東京都立中央図書館
都立図書館のおいしい本シリーズ3
- 4…健康づくり助成校の活動紹介
- 6…第52回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会開催
7～8…給食会だより



品川区立小山小学校

産地と子どもをつなぐ食育



1年生「とうもろこしのひみつを知らう」の授業の様子

1 はじめに

本校では、教育目標を「品格ある市民の育成」とし、〈進んで学習する子〉〈協力し助け合う子〉〈心身ともにたくましい子〉と定めている。将来よき市民となるために、小学校段階で必要な市民性の基礎力の育成に努めている。特に学校給食では、〈心身ともにたくましい子〉を重点に、「自分の健康は自分で作り、育む」ことのできる自己管理能力を育てている。生涯に渡って食や栄養への意識をもち、実行力のある子の育成に努め、全教職員で食に関する指導の大切

さを共通認識し、取り組みを進めている。

2 産地との交流をいかした食育指導

産地ゼロの品川区に暮らす子どもたちが、「顔の見える給食」を通し、産地を身近に感じ、食への関心を高め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育む指導を行っている。

(1) 産地直送の食材を納品

学校が有機栽培農家と直接契約することにより、安心・安全な食材を給食の食材として納品できるよ

うになった。長年品川区では導入をしており、今では果物だけでなく野菜、米などの農作物も納品されている。

(2) 農家とのふれあい

- 給食ばくばくメモでお知らせ
- 掲示物、給食時間の指導でお知らせ
- ビデオレターの活用
- ゲストティーチャーとしての活用

(1) 高学年 社会科「有機農法の実際」

給食で食べているみかんが安全である理由、販売面や生産面の工夫や努力についてみかん農家の方に説明していただいた。実際の育てる過程を知り、実際の道具や食材にふれることで、農家への感謝の気持ち、安全な食材に対する意識の変容がみられた。

(2) 中学年 社会科「海のいきもの」

自然とともに生きる農家の話やちりめんモンスター探しから生物多様性を知り、わかめの実験を通して、漁師さんの想いについて学び、食への興味関心を高めることができた。



初めて観る「本物のわかめ」に興味を示す子どもたち

3 地場産物「荳胡麻(えごま)」の復活

(1) 「荳胡麻」とのつながり

本校は「荳原地区」に位置している。「荳原」という地名の言葉は、「荳胡麻」がたくさん育つことから名づけられたとされる。この「荳胡麻」を復活させようと、地元の福祉施設から苗を頂き、学校の校庭や保護者が青空農園で育てたのが始まりである。



「荳胡麻」とは、シソ科で栄養価の高い食材

(2) 「荳胡麻」を給食で提供

荳胡麻を収穫し、粉末にしたり、種を使用したりと

調理員と試行錯誤しながら給食で提供した。また、保護者と連携し、荳胡麻料理の試作会を行った。校庭に荳胡麻が育っているのも、子どもたちは荳胡麻を触ったり、匂いを嗅いだりすることができている。

〈献立例〉

- ・荳胡麻ふりかけ
- ・小魚の荳胡麻揚げ
- ・荳胡麻ロール



荳胡麻の種を練りこんだ焼きたてパン

4 給食指導

(1) 給食をいきた教材にする指導

- 当日給食に出す食材を使った取組
とうもろこしやさつまいもの皮むき等、季節の食材にふれ、給食の手伝いをする事で、食への興味・関心を高め、食べる意欲をもたせている。

- ランチルームを活用した取組

手作りパンである「小山ロール」を提供し、児童から調理員へ感謝の気持ちを伝える場になっている。

(2) 食の自己管理能力の育成

- カミカミウィーク:6・11月(よく噛む献立)
- セレクト給食:7月(例 ワールドカップ決勝国)
- 卒業バイキング給食:3月(家庭科 6年)
必要なエネルギー・たんぱく質を学習し、主食・主菜・副菜・デザートから選び自分の献立を作る。

5 特色ある取り組み

安全・美味しい・楽しい給食を目指し、季節の食材を取り入れ、行事食やイベント給食等献立の工夫を行っている。

- ワールドフードウィーク:世界の料理めぐり
- 郷土食めぐり:毎月食育の日の前後に実施
- 給食ばくばくメモ:毎日の給食のお便り

6 おわりに

都心部で暮らし産地を知らない子どもたちが農家や調理員、食材に直接ふれ合うことで、産地をより身近に感じ、食への興味や関心を高め、感謝の気持ちをもたせることができる給食指導の実践となる。

今後も産地直送食材の使用を継続し、学校・家庭・地域と連携した顔の見える給食の提供に努めたい。

学校長 小牧 安子
学校栄養職員 中島 沙織



本で知る東京の食文化

都立中央図書館 司書 金子 寛

「食」に関する本をご紹介する6回シリーズの第3回は、都立中央図書館の「都市・東京情報コーナー」にある資料の中から、東京の食に関連する図書をいくつかご紹介いたします。

「都市・東京情報コーナー」では、明治期以降に出版された東京や都市に関する資料の他、東京都や区市町村の刊行した資料約20万冊を、都民のみなさまにご利用いただいております。

東京は今や世界一の食の都とも呼ばれますが、そのルーツが江戸時代にあることはよく知られています。

『江戸前のさかな:食文化の足跡をたどる』(金田禎之著 成山堂書店 2011.6)は、前編で江戸から現在にいたる「江戸前漁業の歴史」をたどり、後編では「握り鮓」、「浅草海苔」、「天婦羅」など、品目ごとに興味深いエピソードや統計なども交えて歴史をたどっています。

江戸はまた農業の育成都市であり、数々の野菜産地を育てた世界一の花と植木のセンターでした。『江戸・東京ゆかりの野菜と花』(東京都農業協同組合中央会企画 東京都農業協同組合中央会 1992.10)は、江戸や東京にゆかりのある野菜と花について、歴史を遡りつつわかりやすく解説しています。

明治になり、料理の種類は一段と増え、百年、二百年と続く店はやがて老舗となり、その味とともに歴史を楽しむ食べ歩きの本も数多く出版されるようになりました。『「懐かしの昭和」を食べ歩く:カラー版』(森まゆみ著 PHP研究所 2008.3)は、東京の老舗を訪れ、伝統を支える店主たちの話に耳を傾け、興味深いエピソードも交えながら、味わい深く料理を紹介しています。同著者による『明治・大正を食べ歩く:カラー版』(2004年)の続編です。

地方出身者や独身者の多い江戸・東京の土地柄もあり、外食が益々盛んになる一方で、普通の家庭の日々の食事はどうだったのでしょうか。

『聞き書東京の食事』(農山漁村文化協会 1988.2)は、大正から昭和初期にかけて東京の一般家庭の食事を、13人のお年寄りからの聞き書きによって明らかにしています。東京湾が育んだ魚介類や、近郊農村が生産する野菜類、地方出身者が持ち込んだ故郷の味、明治時代に導入された外国料理の一般家庭への普及など、今日の私たちの毎日の食事の原型は、すでにこの時代に作られていたことがわかります。

家庭の食事と外食との中間にあるともいえる学校給食が本格的に始まるのは戦後になってからですが、食育の観点からも、今や極めて重要な位置を占めるようになってきています。都市・東京情報コーナーでは、東京の学校給食に関連する資料として、『東京都における学校給食の実態』(東京都教育庁地域教育支援部 年刊)や『食に関する指導資料集 改訂版』(東京都教育庁学務部学校健康推進課 2008.1)などの基本資料のほか、各種統計類なども揃えております。

是非ご活用ください。



『江戸前のさかな:食文化の足跡をたどる』金田禎之著 成山堂書店 2011.6



『江戸・東京ゆかりの野菜と花』東京都農業協同組合中央会 1992.10



『「懐かしの昭和」を食べ歩く:カラー版』森まゆみ著 PHP研究所 2008.3



東京都立中央図書館
電話03-3442-8451

シンボルマークは、東京都立工芸高等学校の石橋弓子さんがデザインしました。

健康づくり助成校の活動紹介

本会では、学校給食の充実並びに学校等における食育を推進するため、毎年、各地区教育委員会、学校栄養士会や学校等で実施される調理講習会、講演会や学校給食展等の食育活動に対し、費用の一部を助成する事業を行っています。

平成22年度は23団体が本事業を活用されましたので、その中から引き続き、今号も活動の一部をご紹介します。

「地場産物を活用した夏休み親子料理教室」を実施して

江東区立第五砂町小学校
栄養教諭 銭元 真規江

昨年度、公益財団法人東京都学校給食会の「学校給食における健康づくり事業等助成」制度を活用させていただき、江東区立第五砂町小学校の児童とその保護者を対象とした料理教室を実施した。

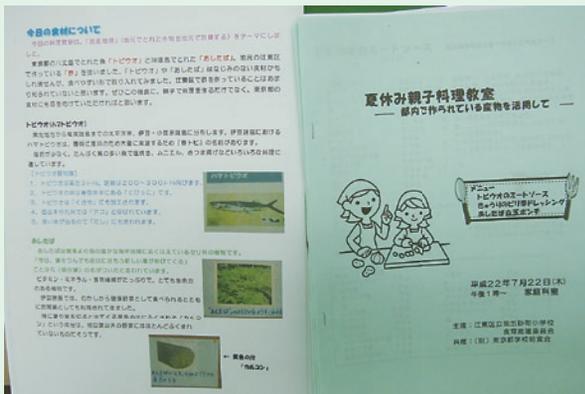
昨年度本校は、江東区食育研究指定推進校となり、食育活動を進めているその一環として「親子料理教室」を開催した。その目的は、夏休みの半日を有効活用して、親子での料理作りを通して食への関心をより高めること。また体験したことが、家庭での料理のレパートリー増加に役立てて貰えればと考えた。

れている食材があることを周知出来ると感じた。普段あまりなじみのない食材も、子どもの好きなメニューに入れることで違和感なく食べられる。さらには料理に重要な調味料も、地元で作られていることを親子共々認識して貰いたいと考えた。

「親子料理教室」は夏休みに入っすぐの7月22日に計画した。開催時間は午前中には補習や水泳指導があるため、午後1時からとした。

また、私自身が着任したばかりで本校の家庭科室に不慣れなことに加え、本校も初めての親子料理教室のため、開催に当たっては江東区教育委員会を通じて区内の小・中学校の栄養職員に協力依頼をさせていただいた。

参加者については、家庭科室の収容人数の都合で抽選による18組、36人の親子を対象とした。予想より低学年の参加が多かったため、なるべく上の学年の親子と一緒にの班になるような班編成を設定した。



当日のレシピと食材についての資料
— 都内で作られている食材を利用して —

食育推進校では、地場産物を活用した学校給食のメニュー作成が研究課題の1つとされている。そのため、具体的には給食メニューに東京都産の「トビウオ」や「あしたば」を取り入れてきた。親子料理教室でも、地場産物を活用したメニューを実習することで、保護者にも東京で作ら



これから親子料理教室の始まりです。

他校の栄養職員との打ち合わせは、午前中

に行った。皆さんベテラン職員なので、的確なアドバイスをいただき、効率的な作業手順の検討ができた。その後、班ごとへの食材の仕分けをした。食材の扱いについては、本校は昨年4月に校舎が新しくなり家庭科室にも冷房が導入されているが、通常の家家庭科の授業で使用しない生の肉・魚類を扱うため、衛生には特に注意を払った。

食材の説明では「トビウオ」や「あしたば」について、親子教室であるので、「形状や栄養の説明」、「酢の効用」などを書いたリーフレットをレシピの他にも準備をした。

家庭科室に親子が集まってきた。お揃いのエプロンやバンダナ。どの子も通常の学校生活では見られないリラックスした表情である。

開催にあたって学校長から、本校の食育活動について、親子料理教室の意義などの説明があった。その後、全員を調理台に集めてデモンストレーションを行った。今回のメニューは「トビウオのミートソース」・「きゅうりのピリ辛ドレッシング」・「あしたば白玉ポンチ」の3品。



あしたば白玉ポンチ
トビウオのミートソース きゅうりのピリ辛ドレッシング

デモンストレーションの時間を短くして、なるべく実習の時間を多くとれるように、3つの料理を平行して説明を行った。最近では「あしたば」も店頭で並ぶが、まだ一般的でないので生のあしたばを用意して見せた。「トビウオのミートソース」は、ミンチになったトビウオと豚のひき肉を混ぜて使う。魚特有の臭いも、赤ワインを使っての下処理や香辛料の作用で抵抗なく美味しく食べられるように工夫をした。「きゅうりのピリ辛ドレッシング」は、乱切りにしたきゅうりがピリッと辛いドレッシングで食べやすく、給食でも人気の一品である。今回使用した酢とさとうは工場が江東区内にあるが、ほとんど

の参加者が初めて知って驚いていたようだった。

実習環境は冷房が入っているものの、猛暑と午後の西日が強く、9つの班が火を使っての実習はかなり暑かった。各自マスクも着用していたので体調管理には気を配ったが、どの班も汗だくになりながらも和気藹々と楽しそうに作っていた。上の学年と下の学年の子が仲よく話したり、教えあったり、親子の微笑ましい姿もたくさん見られた。そんな中、各校の栄養職員のお手伝いのお陰もあり、予定時間内に特に問題もなく無事終了できた。



出来上がった料理を班ごとに試食

その後、参加者のアンケートからは「東京都産の食材があることを初めて知った。」「親子で料理することがなかなかないので楽しかった。」「夏休みのよい思い出になった。」「今まで知らない学年の方との調理だったが、とても楽しくできた。」などの感想が多くあった。

今後の課題としては、児童数650名に対しての募集数18名は少ない。抽選にもれた方もあったので、会場や募集人数の検討をしていく必要性を感じた。

初めての「親子料理教室」は、校内の教職員や他校の栄養職員など多くの方の協力があったので、無事に終了した。

普段の生活の中で親も子も忙しい中、一緒に料理を作ることはなかなか困難かもしれない。その点、夏休みはよい機会である。今回の体験をお互いに生かしながら、参加した親子はもちろん、全校に取り組みを知らせることで食育の啓発につなげたい。

今後も多方面の方との連携の中で、より良い食育活動を進めていきたいと考えている。

◆◆◆ 第52回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会開催 ◆◆◆

去る8月18日(木)、19(金)高知県高知市において、「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」～広げよう高知の食育全国へ～を主題に第52回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催された。

1日目の全体会は「学校における食育の中核を担う栄養教諭の役割」と題して文部科学省布村幸彦スポーツ・青少年局長による講演が行われた。食育の推進基本計画については、食育の推進が食育基本法において明確に位置づけられ、そのもとで食育基本計画が動いている。

まさしく食育は生きる上の基本であり知育・徳育・体育の基礎となるべきものである。家庭を中心としつつも学校が積極的に取り組むことが求められている。栄養教諭・学校栄養職員一人で悩むことなく、地域、保護者等の協力を得て、一緒に食育に取り組み、子供たちにより豊かな形で学校教育、食育を提供するべく工夫をして頂きたい。

食育推進基本計画は平成23年度から第2次となっている。

その中で、栄養教諭・学校栄養職員の役割は、朝食を欠食する子どもの割合減少及び、地場産物の活用割合をさらに推進することとなっている。

また、新指導要領について、小学校は今年から、

中学校は来年度から施行となるので確認をして頂き、その中核となるべき栄養教諭は全国で3,853名と全体の3分の1程度であり、より一層の拡充をお願いしたいとのことであった。

午後は「活力ある社会を創るために～栄養教諭に期待される役割～」をテーマに外部の方から栄養教諭・学校栄養職員を見てどのように思っているのかを中心に、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課・田中延子学校給食調査官をコーディネーター、厚生労働省生活習慣病対策室・河野美穂栄養・食育指導官、東京都立広尾病院小児科・原光彦部長、大阪市立大学大学院・由田克士教授及び、高知県香南市立野市小学校・北村加菜栄養教諭をシンポジストとし、活発な意見交換がなされた。

2日目は各研究主題に基づき、各分科会に分かれて活発な意見交換が行われた。

なお、次回は平成24年8月7日(火)、8日(水)東京都の国立オリンピック記念青少年総合センターにて開催を予定している。



親子を対象に講習会を開催しました

給食会だより

家庭における食育の推進を図るため、本年度も親子を対象とした講習会を、社団法人東京都小学校PTA協議会、東京都公立中学校PTA協議会、東京都教育委員会の後援を得て、東京都学校給食会館で開催しました。

親子学校給食パンづくり教室

去る7月21日(木)都内各地から15組の親子が参加し、社団法人日本パン技術研究所研究調査部並木利文チーフ、東京都学校給食パン協同組合萩原淳一副理事長の指導のもと、熱心に学校給食パンづくりに挑戦しました。当日は、指導補助として学校給食パン協同組合から技術部員の協力をいただき、参加者との交流を図ることができました。参加者からは



「学校給食パンの種類が多さにびっくりした。また、安全面や栄養価に配慮され、大変な手間をかけて丁寧に作られていることがわかった。」「親子で力を合わせての作業は想像以上に楽しくコミュニケーションが深まった。」

「パンづくりは腕が痛くなるくらいに大変だったが、焼きあがったときはとても良い香りにつつまれ、心



に残る体験となった。是非、今後も継続して欲しい。」などのご意見を頂きました。

親子料理教室

去る7月27日(水)都内各地から16組の親子が参加し講師に郷土料理研究家・管理栄養士の杉崎幸子先生を招いて郷土料理「祭りずし」に挑戦しました。



参加者からは、「親子で日本の伝統ある食文化に触れることができ大変有意義な体験ができた。」「親子で協力しながら祭りずしを作ること

とは、とても楽しくコミュニケーションもより深まった。」「祭りずしを初めて作ったが、切り口を見て感動した。家族でもっとアレンジして楽しみたいと思う。」などのご意見を頂きました。



◇平成23年度学校給食用パン抜取調査結果◇

平成23年度学校給食用パン抜取調査を6月7日(火)、8日(水)の2日間、学校給食用パン加工委託工場を対象に実施しました。

調査結果は、注1)乾物量の注2)許容誤差範囲を超えた工場が4工場あり、詳細は表1～表5のとおりです。

本会では、この結果に基づき、東京都学校給食パン協同組合に対し、各加工委託工場に対する指導の徹底を要請しました。

1.調査内容

- (1) 内相・外観の官能審査
- (2) 乾物量検査

2.調査担当

(1) 官能審査

(社)日本パン技術研究所研究調査部チーフ 並 木 利 文
 東京都学校給食パン協同組合副理事長 萩 原 淳 一
 東京都学校給食パン協同組合技術部長 宮 崎 宗 一 郎
 東京都教育庁地域教育支援部義務教育課健康推進係給食指導担当係長 森 江 才 恵
 (公財)東京都学校給食会検査普及係主任 江 田 眞 知 子

(2) 乾物量検査

本会職員

表 1

官能審査及び乾物量検査		注：() 内の数値は、前年度の抜取調査結果												
パンの種類	件数	評点			評点別分類			基準乾物量に対する過不足率						
		最高点	最低点	平均点	70.00 ~ 74.99	75.00 ~ 79.99	80.00 以上	-10.1 以上	-10.0 ~ -5.1	-5.0 ~ -0.1	0.0 ~ 5.0	5.1 ~ 10.0	10.1 以上	
食パン	13 (17)	81.70 (81.80)	77.10 (78.30)	80.02 (79.98)	0 (0)	6 (9)	7 (8)	0 (1)	1 (5)	4 (3)	4 (4)	3 (4)	1 (0)	
コッペパン	7 (3)	81.20 (82.00)	79.40 (77.90)	79.92 (79.85)	0 (0)	5 (2)	2 (1)	0 (0)	1 (0)	1 (0)	4 (3)	1 (0)	0 (0)	
丸パン	2 (2)	81.25 (79.45)	81.00 (73.90)	81.13 (76.68)	0 (1)	0 (1)	2 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (1)	0 (1)	0 (0)	0 (0)	
特殊加工パン	6 (6)	82.00 (81.30)	80.20 (78.70)	81.22 (79.83)	0 (0)	0 (4)	6 (2)	0 (1)	1 (2)	4 (3)	0 (0)	0 (0)	1 (0)	
全 体	28 (28)	82.00 (82.00)	77.10 (73.90)	80.33 (79.69)	0 (1)	11 (16)	17 (11)	0 (2)	3 (7)	11 (7)	8 (8)	4 (4)	2 (0)	

表 2

食パン								
パン工場名	乾物量	評点	パン工場名	乾物量	評点	パン工場名	乾物量	評点
(株)東京キムラヤ	○	80.70	荒川製パン(株)	×	77.60	宮崎食品(有)	○	79.90
(株)大森製パン	○	81.30	東武食品工業(株)	○	79.40	(株)イチマツ食品	○	79.00
(有)ニコラス精養堂	○	80.70	(株)東和パン	○	81.70	(株) 阜 月	○	80.60
(株) 一 松	○	79.70	(有)タケベーカリー	○	81.70			
(株)ヒロセ	○	77.10	(株)オギノパン	○	80.90			

表 3

コッペパン		
パン工場名	乾物量	評点
(株)三好屋食品工業	○	79.95
福屋製パン(株)	○	81.20
(株)東山堂ベーカリー	○	79.90
(株)栄喜堂	×	78.80
荒井製菓(株)	○	79.40
(有)春日屋ベーカリー	×	80.65
竹島製パン(株)八王子工場	○	79.55

表 4

丸パン		
パン工場名	乾物量	評点
長崎食品(有)	○	81.00
不動製パン(株)	○	81.25

表 5

特殊加工パン		
パン工場名	乾物量	評点
竹島製パン(株)大森工場	○	81.20
三興製パン(株)	○	81.65
三和製パン(株)	○	81.65
(株)イチマツ食品 青梅工場	○	82.00
(有)フレンドベーカリー	×	80.20
(有)セントラル村田商店	○	80.60

注1) 乾物量 製品から水分量を取り除いた値

注2) 許容誤差範囲 基準乾物量に対し、食パン形で±10%以内、コッペ及びその他の形で±5%以内

国産トマトダイスカット缶詰の原料産地及び工場の紹介

本会では平成22年度3学期から国産トマトダイスカット缶詰(1号缶)の取扱いを開始しました。トマトダイスカットという名称はあまり聞き慣れないかも知れませんが、完熟トマトをカットしてトマトジュース漬けにしたものです。一般的なホールトマトの果肉をダイス状に細かくカットした製品ですので、ミートソースやミネストローネ等にそのまま使用できるため、大変調理し易いと好評をいただいています。

トマト加工の最盛期を迎えた8月上旬、本会職員が産地並びに缶詰工場を訪問しましたので、ご紹介します。



国産トマトダイスカット

今回訪問した原料トマトの生産地は愛知県東海市です。元々は西洋野菜だったトマトが日本で初めて加工用として栽培されたのが愛知県で、明治時代後期にはこの東海市でトマトソース工場が稼働していたとも言われており、古くからトマトに縁がある土地です。また、東海市は養父早生(やぶわせ)と呼ばれる、全国的に有名な玉ねぎ品種の産地でもあります。



愛知県東海市にある加工用トマト栽培地の様子

訪問した畑の佐野さんは、早朝から作業を開始し、暑さが厳しくなる前の午前11時には約300kgの加工用完熟トマトを出荷しています。この畑を所有する佐野さんは高齢のため、早朝から作業を開始し、暑さが厳しくなる前に作業を終えてしまうのだそうです。

青果用トマトと異なり、加工用トマトは支柱を使用しない露地栽培が一般的ですが、この畑では低い鉄製の柵を用いて実が地面に直接干渉しにくくなるように工夫し、生産性を上げているとのことでした。更に、毎年同じ畑で栽培し続ける「連作」を行うと収量が大幅に減ることから、必ず毎年畑を変える「輪作」を行っているそうで、すぐ隣の畑は輪作のためか、スイカやサトイモが植えられていました。

出荷されたトマトは、地元の農協を通じて名古屋市市内にある缶詰加工製造業者の「岡本食品(株)」本社工場に搬入され、速やかに缶詰へと加工されます。今年製造するトマトダイスカット缶詰の原料は、地元愛知県産の他に岐阜県産も使用し、最大で1日3,000缶に及ぶ製造量(1号缶換算)に足るだけの数量を確保しているのだそうです。

工場内では入荷したトマトが念入りに洗浄され、果肉用原料とジュース用原料に仕分けされます。果肉用原料はヘタ取りから皮剥きまで、現在では珍しい人海戦術による手作業で行っており、高温の蒸気に潜らせたトマトの皮を、大勢の従業員さん達が鮮やかに剥いていく光景には驚かされました。国産原料収穫時期の僅かな期間だけ稼働するトマト加工の作業は、この方法が最も正確で合理的だとのことでした。



工場内での作業の様子

皮を剥いたトマトはダイス状にカットして缶に詰め、ジュース用原料から製造されたトマトジュースが注入されます。その後は一般的な缶詰の製造工程と同様、フタの巻き締め、加熱殺菌、冷却工程を経て箱詰め、出荷されます。

手作業が主体のトマト缶詰作りは8月下旬まで、9月には機械による芯抜き、皮剥きが行われる桃の缶詰製造ラインに様変わりするのだそうです。うだるような暑さの中、人海戦術で更なる活気と熱気に満ち溢れたトマトの加工シーズンも、賑やかな蝉の声と共に駆け足で去って行ってしまふのだと、初秋の風情を感じさせられました。