

TAKE FREE

こどもローカルマガジン
COLOMAGA project
コロマガプロジェクト 富士市

2023 March

創刊号

Vol.1



学び！発見！ひらめき！

特集1 学校給食

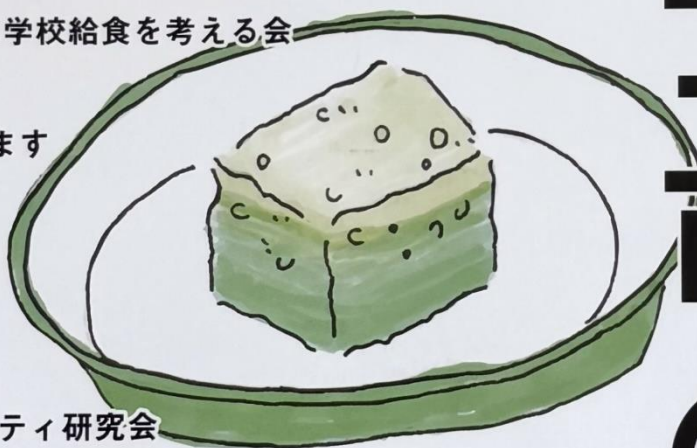
学校給食に関わる栄養士さん・調理員さん
NPO 法人ふじのくに学校給食を考える会

特集2 ピーナッツなます

ヤマタローファーム
福泉産業株式会社

特集3 サイダーかん

富士見高校 コミュニティ研究会
パティスリー おひさま



富士市の『食』

富士市内の小中学生15名
子ども記者が総力取材

富士市の「食」が
もっと好きになる!!





特集1 学校給食

知ろう！
04・・・学校給食について

学ぼう！
05・・・学校給食を考える会について

特集2 ピーナッツなます

落花生について知ろう！
06・・・ヤマタローファーム

調味料の会社に行ってみた！
08・・・福泉産業

特集3 サイダーかん

サイダーかんを研究？
10・・・富士見高校

学校だけじゃない！？
12・・・パティスリーおひさま

14 編集後期

15 コロマガプロジェクトの活動について



静岡県富士市と「〇〇でしょ？」を意味する富士市の方言「～だら」を合わせた言葉です。
〇〇と言ったら、「富士だら～」と言いたくなる、話したくなる、そんな情報を発信していきます。
そして、そこには、地域の本気の大人が、コラボレーションしていきます。
本気の大人の願い・・・「FUJIRA?」「くじら？」
子どもたちは、講座を受け、記者として、「まち」に飛び出していきます。この過程で、様々な「体験」や「学び」をし、新たな「発見」や「ひらめき」が生まれます。
また、「表現力」「行動力」「地域力」を養い、「生き抜く力」となります。いつか、社会（大海原）に出ていくとき、この体験を活かし、大きく成長し、希望ある未来へ向かって進んでいってほしいと願います。いつの日も、私たち地域の大人が、大きくなっていく「くじら」を温かく見守り、応援し、互いに支えることができれば・・・そんな願いを込めました。

こどもローカルマガジン
COLOMAGA
コロマガプロジェクト project

わたしたちは、
このコロマガプロジェクトを通して
こんな社会を実現していきたいと
思っています。

ふるさとを
自慢できる
子どもたちが
増えること

子どもたちの
創造性・独創性を
育み活かす機会が
増えること

ふるさとに住みたい、
ふるさとで働きたいと思う
子どもたちが増えること

「デザインの力」
を理解できる
子どもたちが
増えること

大人と子どもが
一緒に何かを創り出す
関係が増えること

私たちを支えてくれる、 ふじのくに**学校給食**を考える会

学校給食には、 工夫、やさしさがいっぱい



法人ふじのくに学校給食を考える会は富士市を中心に学校給食についてよく考え、児童たちの「こうなったらうれしい」という声にも丁寧に対応するチームです。そんなふじのくに学校給食を考える会、会長の小柳和子さんにお話を聞きました。

NPO
Moeka



Arata



富士市の調理員さんと栄養士さんに、給食についてお話を聞きました！学校給食は、肥満や朝食欠食などの子どもの食生活を改善するために作られています。食材を提供してくれる地域の人たちのがいてくれるので、学校給食は1食当たり290円。



Himari



学校給食を考える会は1987年に、たくさんの大人が集まる中で、学校給食についての課題が見えてきたことにより、富士市学校給食を考える会という名前が設立されました。富士市の給食が、変わらぬように、続くようにとの思いがあります。富士市以外の市や町にも活動の幅を広げていきたい！ということで2014年にNPO法人ふじのくに学校給食を考える会へと変換し、今では創立から35年を迎えました。

活動の一環として、料理教室を開催したり、学校に、学校給食の食材を生産している生産者の方を招いて、生産者の人が、どんな人なのかを知ってもらっているそうです。

Takumi



Information

NPO 法人ふじのくに学校給食を考える会



Souma



これからの学校給食を、もっと地域の食材をたくさん使って作る給食にしていきたいとおっしゃっていました。人間にとって、食べることは、生きるための一番大事なことです。このような活動が、富士市からもっと広い範囲に広まっていき、給食を食べる際には、どこで作られた食材なのかを考えながら食べたいですね。そして、児童のみんなが笑顔でおいしい給食が食べられるといいですね。

給食は、朝8時から時半までの3時間で、全校分の給食を作るそうです。朝8時、お店から、材料が届き、野菜を洗い、切ります。パンや牛乳を数えて、果物切り、給食の時間に合わせて、味付け、食器に入れられます。

Hirari



学校給食は、様々な工夫がされています。例えば、カレー。秋にはきのこのカレーなど季節に合わせて食材の種類を変えているそうです。野菜が苦手な子どものために、野菜を小さくして、切り方を変えてくれます。嫌いなものでも、一口だけでも食べてもらい、味を知ってもらいたいと話していました。

Kurumi



Information

給食には、たくさんの工夫、やさしさがたくさんあることがわかったの、普段、給食を食べる時、感謝して、食べたいです。

Yuika





収穫した落花生

落花生ができるまで

特集2
ピーナッツ
なます



①5～6月に、種をまく。今は、
立ったままで、種を蒔く道具がある。



②7～10日で芽が出る。



③約30日で、黄色い花が咲く。



④子房柄（しばうへい）が土の中にもぐって、実（落花生）ができてくる。



⑤約70～80日で立派な落花生ができる！！



山村さんと野菜の関わり

ヤマタローファームの「ヤマタロー」の名前の由来は、山村達也さんと友人の田中祥太郎さんが、一緒に農業を始めたので、山村さんの「山（ヤマ）」と祥太郎さんの「太郎（タロー）」を合わせたことが、由来です。今回、山村さんに取材しました。

山村さんは浜松市生まれです。農業を始める前は、農業メーカーに勤めていましたが、2018年から、富士市で、農業を始めました。二人の子どものお父さんで、家族のことをとても、大切に思っています。ヤマタローファームで、育てている野菜は、ニンジン、ブロッコリー、落花生、ネギ、レタス、キュウリなど年間10種類の野菜を育てています。同じ場所に野菜を植えると野菜の育ちが悪くなる連作障害を防ぐため、この品目にしたとのこと。



落花生を収穫する山村さん

Information

ヤマタローファーム
静岡県富士市大淵 2474-36
<https://yamatarofc.com>



取材班

河部日葵
横内拓弥
清 萌香

ヤマタローファーム



山村さんと落花生畑



収穫体験と販売されるまで

収穫体験

私たちは落花生の収穫体験をさせていただきました。山村さんが、収穫しているのを見て、収穫の方法を教えてもらいながら、収穫しました。力が必要だと思いましたが、意外と簡単に抜けました。

しかし、その後の落花生を、一つ一つ取る作業や分別など大変だそうです。私たちも、落花生を一つ一つ取る作業をしましたが、ずつとやるとなると大変だなと思いました。

販売まで

収穫した後、野菜用の洗濯機で、落花生の泥を落とします。きれいになったら、傷などがなく、見た目が良いもの（A品）、見た目が悪いもの（B品）、そして、穴などがあつて食べられないもの（処分品）に分けます。あとは、袋詰めをして、販売所でポップ作りをするなど、工夫をしています。

ヤマタローファームで育てた
落花生を使った
「ゆで落花生」



調味料ができるまでの道

福泉は、富士市中里にあり1697年にできました。社員は47人で、工場に働いている人は、24人です。

主に調味料を作っていて、料理酒、みりん、ぼん酢、ウナギのたれ、すき焼きのたれ、白だし、スイーツなどを作っています。

中でも1番人気の商品は、みりん風調味料です。主な原料は、お酒、水あめ、さとう、しお、しょうゆでつくられています。みんなで協力して安全第一を心がけているそうです。そして今でも少しずつ味を変えたりしているような開発をしているそうです。

福泉では、大きなタンクがあります。なんと大きいタンクで3万リットルも入ります。それは、お風呂150杯分ぐらいで、中で泳げるくらいです。そしてタンクの中で調味料を作ります。液を詰めるのも機械です。中に入っている調味料は温かいままボトルに詰められて、商品になります。詰められた商品は、箱に入れられローラーで運ばれた後、機械が並べられます。



福泉産業

特集2
ピーナッツ
なます



「調味料の老舗」

福泉産業は、ぼん酢、みりん風調味料を作っている会社で、お酢の販売もしています。江戸時代から続いていて、富士市から全国に出荷しています。

また日本で最初に開発された、みりん風調味料は、開発されて80年。今でも人気商品です。混ぜてから、箱に入れ、箱を積み立て約20分です。ほとんど機械で、人の手が使われていたのは、不純物が入っていないかを確認するくらいでした。



「だいたい果汁入りぼん酢」

福泉産業が力を入れているのは、ぼん酢です。『だいたい』という果物をしぼり、果汁をぼん酢とまぜます。だいたい果汁は苦く、酢っぱかったです。

ぼん酢には、しょうゆ200ml、だいたい果汁200ml、アミノ酸200mlを入れて作ります。

自分で少し果汁・アミノ酸・しょうゆの量をアレンジしてみてください。ぼん酢の酸っぱさは、果汁とクエン酸が出てきています。ぜひ、試してみてください。



Information

福泉産業株式会社

静岡県富士市中里150-1

TEL:0545-34-0802 FAX:0545-38-0297

<https://fukuizumi.jp>



取材班

為 くらみ 藤木陽加織

高木 結衣香 石野 新

安全第一！福泉

福泉産業は、安全を第一に考えています。

第一は、働いている人の安全を大事にしているそうです。働いている人がけがをしようとな大変だから安全に気を付けてやっていると話していました。

もちろん製品の安全も大事にしている、製品に虫やハエ等が入らないようにオレンジ色のシートを出入口の虫が入りそうな所に、はっていました。

福泉の製品を買ってくれた人が嫌な思いをしまわぬように安全を大事にしています。



安全+第一

彩り豊かな3種類の「彩ダーかん」



これまでの活動が、新聞になっていた？！



試食から、たくさんの量が準備されている



彩ダーかんを作るためのこと

富士見高校研究会がなぜこんなに美味しく、見た目がきれいな「彩ダーかん」が作れたのでしょうか。

ということで、富士見高校研究会に取材してみました！

記念すべき彩ダーかん作り第一回は、お茶、キウイ、サマーオレンジ味だったそうです。

ですが、味がしない、シユワシユワ感がしないなど、なかなかうまくいかなかったそうです。



彩ダーかんにクリームを絞っている様子

そして、色々な方に、アドバイスをもらって、地域活性化と改良するところを考えたが、美味しく彩ダーかんを作る方法を考えたそうです。

その改良した結果、フルーツがのっけて、生クリームを混ぜた、おいしい「彩ダーかん」が完成したそうです。



給食のサイダーかんの作り方

- 材料**
- 水 550ml
 - 粉寒天 12g
 - 砂糖 100g
 - メロンシロップ 大さじ2
 - サイダー 350ml



- 1 水と粉寒天を混ぜて火によくかけ、よく煮溶かす
- 2 砂糖を入れてさらに煮る
- 3 火を止め、メロンシロップを加え混ぜる
- 4 容器を水で濡らし3の寒天液を流し入れる
- 5 寒天液の表面がうすうす固まる状態（寒天液の温度が約52℃）まで冷めたら、よく冷えたサイダーを入れ、へらでそっとかき混ぜる
- 6 粗熱が取れたら冷蔵庫でよく冷やして固まったら出来上がり！

取材班

宮島希衣 石原優芽
石原壮真 松島朱莉

皆さんはサイダーかんというものを知っていますか？

サイダーかんというのは、富士市の学校給食に出てくる富士市の特産品のひとつで、見た目が青緑でシユワシユワしているのが特徴ですが、なんと今回、富士見高校コミュニティ研究会（以下「研究会」）が作ったサイダーかんが「今までのサイダーかんとは違うらしい」と聞いたので、取材に行きました！

今回、研究会の人たちが作ったサイダーかんは3種類あり、一つ目は、ブルーベリーのサイダーかん、ブルーベリーの酸味と甘みが絶妙に混じりあって、ほどよく甘酸っぱさが伝わります。

二つ目は、きな粉とお茶のサイダーかん、きな粉の甘さが、優しいお茶の味がするサイダーかん、ちょうどよくあっています。

三つ目はお茶と黒みつです。黒みつの味がしつかりしていて、お茶とあっていると美味しかったです。



三つのサイダーかんは、それぞれの味がよく合わさっていて、どれもとてもおいしかったです。

この美味しさの秘密を知るために、研究会の人たちに、どんな工夫をしたのか聞いてみたところ、「シユワシユワ感を残せるかと地域の産品を使って材料の味の良いたところが出せるようにする」ことだそうです。私ももっとサイダーかんについて美味しくできる方法を考えてみたいです。

今回、取材した富士見高校コミュニティ研究会は、色々なボランティアをして、地域の活性化を目指している部活動です。



11月5日・6日に行われた第35回富士市産業まつり商工フェアでは、研究会の方々が名付けて作った「彩ダーかん」の試食会を行いました。

味は、ブルーベリー、黒みつ、きなこの3種類です。どれもオリジナリティがあって美味しかったです。

商工フェアに来ていた人たちの多くは、見たことのないサイダーかんとフルーツ・生クリームがのっけている彩ダーかんに、興味を持っていました。大人から小さな子どもまで、美味しく食べていました。

作り方は変えずに、何度も試行錯誤して作ったそうです。名前も「彩ダーかん」と工夫されていて、おもしろいと思います。



Information

静岡県富士見高等学校
コミュニティ研究会

〒416-8555 静岡県富士市平垣町 1-1
TEL.0545-61-0250 FAX.0545-63-5040
<http://www.fujimi.ed.jp>





サイダーかん ¥324

この人気の商品を自当てに店をおとずれるリピーターも多い。地元ならではの商品は学校給食を懐かしみ、興って行く方や、また市外の方にも興味をもってもらえる、店のオリジナル商品。



見た目もキレイであざやかなサイダーかん



学校給食が大変身！

パティスリー「おひさま」のサイダーかん

いろいろな洋菓子やケーキが並ぶ、「パティスリーおひさま」。そんな「おひさま」の名前は、フランス語などではなく、すぐにわかってもらえるように、簡単な「おひさま」にしたと、店長の有賀さんは言っていました。

そんなおひさまの商品の中に、あの大人気の学校給食があるんです！それは、サイダーかんです。ですが、学校のサイダーかんとは、ひと味、ふた味も違いました。

まず、違うのは、「見た目」です。学校で出されるサイダーかんは、緑色の四角いサイダーかんですね。でも、おひさまのサイダーかんは、とても綺麗な緑色のゼリーの上に、甘いミルクゼリー、その上に少し酸っぱいさくらんぼが二個のっていました。サイダーゼリーと甘いミルクゼリー、酸っぱいさくらんぼが程よくマッチしていて、とても美味しかったです。学校給食のものより柔らかくて食べやすかったです。

学校給食をアレンジした、可愛いデザート。サイダーかんの存在を知っていても、商品がサイダーかんだと聞かされなければ、きっとわからないはず。「おひさま」の知恵とアイデアが詰まったサイダーかん、一口食べれば、きっと驚くはずですよ。



たくさんのケーキ！
見た目もかわいい！



季節感のある売場



富士市の
サイダーかんを
全国に！

店長 有賀さん

取材班

鈴木沙知 渡辺咲弥
土井若葉 幕田珠月



暖色系の色あいで親しみやすいお店です

SHOP DATA

Patisserie Ohisama

富士市今泉 5-9-8
0545-30-8077
月曜定休
@patisserieohisama



パティスリーおひさまは、今泉小学校を北に向かうところにあるケーキ屋さんです。
パティスリーおひさまにあるケーキやお菓子の数は、なんと...30種類！おひさまは、こだわりを持ってしもうと、作れるスイーツやお菓子の種類が、限られてしまふので、あえてこだわりのもっていないお店です。
そして、ケーキの名前を決めるときは、神様がくれるので、問題なく、すぐに決まるそうです。しかし、頑張りていないと、神様には、会えないところか、名前もくれないそうです(笑)



来てね！

こどもローカルマガジン COLOMAGA project

Point 1

子どもたちが自分のまちを取材し冊子を作る。

『COLOMAGA(コロマガ)』は、こどもローカルマガジンの略。子どもたちとプロのクリエイターが自分の“まち”を取材し、ローカルマガジン(地域情報誌)と一緒に作る非営利の活動です。現在、東京都、静岡県、山梨県、長野県などの1都2府5県14エリアが参画し、地域を超えた交流も行っています!

Point 2

見て聞いて感じたことをプロに学び、創造する。

自分たちが住む“まち”をもっと知るために、実際に足を運んで子どもたちが取材をします。プロのクリエイターに素材づくりのノウハウを教わりながら、写真を撮ったり、イラストを描いたり、文章を書いたりして、目で見て聞いて感じたことをカタチにしています。みんなの集めた情報をプロが冊子にまとめて完成です!

Point 3

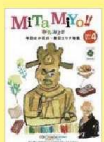
子どもも大人も地域を知り繋がるきっかけに!

子どもたちが世代を超えて出会う人々と交わすコミュニケーションは、かけがえのない思い出や体験。“まち”の魅力を知れば知るほど好きになり、自分の居場所になっていく。“まち”のために何ができるだろうと考える人がひとりでも多く育って欲しい。『COLOMAGA Project』はそんな想いで活動しています。



私たちの活動は、SDGsの「No.4-質の高い教育をみんなに」「No.11-住み続けられるまちづくりを」を支援するに資するとして、ESD-J(持続可能な開発のための教育)の「未来を変える人づくり」活動として多く紹介されています。2018年、経済産業省が指定した「キッズデザイン賞」子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」にて受賞いたしました。

各地域で続々とコロマガ活動エリアが拡大中!!



東京都文京区
「MITAMIYO!!」
VOL.04



静岡県伊豆の国市
「IZUCCO」
VOL.03



静岡県沼津市
「うらっち」
VOL.02



山梨県北杜市
「ほくとこ」
VOL.03



長野県安曇野市
「AZUMO」
VOL.01



各地域の
メンバー紹介



バックナンバー
読めます!

創刊号の発行を目指して、進行中エリア!
静岡県富士宮市、静岡県富士市、神奈川県鎌倉市、
大阪市南部 など

企業・団体・個人さまとのコラボ募集中!!

立ち上げ・応援・視察・講演・コラボなど、コロマガはさまざまなカタチで参加することができます。詳しくは公式サイトよりお問い合わせください。



コロマガに
参加したい



コロマガを
応援したい



コロマガを
視察したい



コロマガの
講演を聴きたい



コロマガと
コラボしたい

2022年10月
SITE OPEN!!



COLOMAGA Project
公式ウェブサイト

各地域ごとに有志で集い、資金調達にも日々励んでおります。
ご支援のほど、ぜひお待ちしております。

編集後記



河辺 日葵



石原 優芽



石原 壮真



石野 新



高木 結衣香



為 くるみ



清 萌香



鈴木 沙知



横内 拓弥



渡辺 咲弥



宮島 希衣



松下 朱莉



幕田 珠月



藤田 陽加織



土井 若葉

花田 ミナ



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

畑裕美



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

望月 紀志



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

増田 悠希



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

ワタナベ ユウスケ



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

FUJILA 制作実行委員

ライター講座 講師

國本 啓志郎



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

カメラマン講座 講師

原田 真生



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

講師

増田 悠希



文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります文章が入ります
文章が入ります

クリ エーター 講師

かずたろう ▶

◀ 石原・・・

原田 真生 ▶

◀ 本多・・・

サポ ート スタッ フ



2023年3月発行

発行者/コロマガ富士制作実行委員会
編集/コロマガ富士制作実行委員会
制作/コロマガ富士制作実行委員会
デザイン/nabe PROJECT

原
後
協

カ/WORK富士、富士産業工業(株)
抜/富士市、富士市教育委員会
賛/トヒカタグラフィック(株)にいや、
楽しいことやら座、(株)翌月庭園、
(有)清和電機製作所、(株)サンフラワー、
富岡悦子健康管理事務所、(一社)なゆた、
(株)En、かぐやの里メモリーホール、
(株)コヤマ・ミライエ、マイホームしずおか
他 ※敬称略

お問い合わせ/コロマガ富士制作実行委員会
〒*****
mail: colomaga.fuji@gmail.com
TEL:

<https://colomaga-fuji.xii.jp>

