

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

(自慢の紹介)

ハリオグラス

鮎の甘露煮

ギンビス



みやこかぼちゃ

バラ



ほおずき



御家宝



○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

●バラ (平成11年度に県内初のバラの銘柄産地の指定を受ける)

生産組織・・・JA 茨城むつみ三和地区花き生産部会バラ専門部

出荷本数・・・約200万本 出荷額・・・約1億7000万円で推移

栽培法・・・ロックウール栽培 (養分を含めた石綿上培地で栽培する方法。周年収穫できる)



溶液栽培 (地面で育てるのではなく、いちごなどと同じように1mぐらいの高さの台の上で育てられる。1年間通してバラが栽培できる。室温18℃ 湿度80%に保たれている)

種類・・・ローテローゼ ピーチアバランシェ アバランシェ マイガール  
スイートオールド つくばエクスプレス

\*ロックウール栽培は、デンマークで1970年ごろから研究が行われ1975年ごろからオランダで栽培が普及し始めた。1985年ごろから野菜や花きで急激に普及してきた。

○まとめ

- ・バラを育てるのに方法が2つもあるのがすごいと思った。これからもたくさん量のバラを作ってほしい。
- ・バラの品種がいろいろあるので見てみたい。実際に家でバラを育ててみたいと思った。

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

### ●ほおずき

背丈が60cmに伸びたものを出荷している。

栽培法・・・春に種をまき、たっぷりと水をやる。発芽するまで土が乾かないように注意する。葉が出たら、日当たりと水はけの良い場所に置いて肥料をあたえる。春にアブラムシ、気温が上がるとヨトウムシという害虫がほおずきにつくので薬をまく。7月ごろに収穫する。

種類・・・たんばほおずき（浅草のほおずき市の8割を出荷している）

\*ほおずき市の行われる浅草（東京）は、お盆が1か月早い7月で、ほおずきの収穫の時期と重なるので7月の市に売られる。

\*古河のほおずき祭は、夜の9時まで行われる。



### ○まとめ

- ・薬を使わずに、アブラムシやヨトウムシという害虫がほおずきにつかないように工夫できたらいいと思う。
- ・ほおずきを改良して、いろいろなほおずきを作って売ってほしいと思う。
- ・種をまいたあとに、たっぷりと水をやったり、発芽するまで土が乾かないように注意するというのは大切なことで手間がかかっていると感じた。
- ・ヨトウムシという害虫がほおずきについたときにまく薬の量で出荷できるほおずきの数も決まってくるのかと考えられるので、肥料をあげすぎないようにしてほしい。
- ・浅草のほおずき市に8割を出荷していることは、たくさん作っている分売れているんだろうなと思った。

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

### ●鮎の甘露煮

- ・1762年に誕生（そのころは、フナの煮つけ）
- ・古河市は、利根川・渡良瀬川・渡良瀬遊水地が近くにあり、淡水魚の漁にめぐまれているので鮎の甘露煮が名物になった。
- ・砂糖や水あめをきかせて、カラメル様に仕上げた保存食。乾燥させて水煮して、砂糖、しょう油、みりんで煮しめたもの。フナの煮つけから工夫に工夫を重ね現在の味付けがされた。
- ・古河市にある主な店は、「田村屋」「田村屋西口店」「ぬた屋」「野村甘露煮店」「めぬま屋」があげられる。その他に、うなぎを使って料理を出している店が数多くある。



### ●ギンビス

- ・1968年（昭和43年）11月に創立
- ・働いている人の数は約200人
- ・お菓子の種類は100個前後。
- ・「たべっこどうぶつ」は9種類「しみコーン」の種類は8種類。
- ・特に昔から伝えられているお菓子は「たべっこどうぶつ」「アスパラガスビスケット」



○まとめ

- ・鮎の甘露煮は、1762年に誕生した歴史があり、すごいと思う。鮎は利根川などでとれるので環境により、川が汚くならなければいいと思う。
- ・鮎の甘露煮は、フナの煮つけから工夫を重ねて今のおいしい甘露煮になったけど、もっと工夫をしてもっとおいしく食べやすくなるといいなと思う。
- ・古河には鮎の甘露煮の店が少ないが、がんばっているから受け継がれているんだと思う。
- ・ギンビスは、歴史はまだ浅いが、お菓子の種類は100個前後もありすごいと思う。特に創業当時から伝えられているのは「たべっこどうぶつ」「アスパラガスビスケット」と知り、これからも作り続けてほしい。
- ・「たべっこどうぶつ」や「アスパラビスケット」をもっといろいろな味を作ったらいいと思うので、作ってくれるのを願いたい。

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

### ●みやこかぼちゃ（茨城県はかぼちゃの生産が全国3位）

・火山灰土の土質や冬の温度等の気候風土が味の良いかぼちゃを育てる。

特徴・・・みやこかぼちゃは、あまみが強くホクホク感があり、食材として和・洋・中と幅広く使える。高カロリーでカロチンを多量にふくみビタミンB群なども豊富。

農家の工夫・・・総和地区のみやこかぼちゃは、交配してから収穫するまで45日間かかる。じっくり畑で完熟するのを待ってから収穫するので、30日前後で収穫して貯蔵庫で追熟させたものと比べるとホクホク感、美味しさが格段にちがう。また、糖度を上げるために1本に1個しかならないように交配する。



\*「美味しいかぼちゃがある」との情報を聞きつけたTV取材班が収録に訪れたこともある。

### ☆かぼちゃのあれこれ

・みやこかぼちゃは、1549年ポルトガルが日本に対し貿易の許可を求めたときに大友そうりに献じたとされている。そして、1573年長崎に入り農家で栽培されるようになったとされている。

・世界にはさまざまな形、色、大きさのものがあ、わずか20gのものから人間より大きなものまである。世界一のかぼちゃの大きさはなんと782kg!!

・かぼちゃの歴史は古い。アメリカ大陸の遺跡からは、数か所でトウモロコシよりも古い地層にかぼちゃが発見されている。これは、ある場所ではかぼちゃが一般的に栽培されコロンブスのアメリカ大陸発見前にかぼちゃはすでに重要な作物の一つだったことを示すもの。そのころは土器を作ることができなかったため、果実の大きなペポかぼちゃやミキスタかぼちゃのうちで実の皮があつくてかしく強いものは種子と果肉をのぞいて乾燥させ、家庭用の水や食料の貯蔵のために容器に使用したと推測される。



### ○まとめ

- ・みやこかぼちゃが「美味しいかぼちゃ」ということをもっと知ってもらうために、もっとTV取材班が収録に来てほしい。
- ・茨城県のかぼちゃは全国3位なのでこれからも3位以内に入ってほしい。できれば全国1位になってほしい。
- ・かぼちゃは、1573年に日本で栽培されたのは歴史があつてすごいと思う。ビタミンBも入っていて健康にもいいので、これからも食べていきたい。

・アメリカ大陸発見前にかぼちゃは重要な作物だったことに驚いた。

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

### ●御家宝

- ・もち米を使って、砂糖で甘くしたあられを作りこねて棒状にしたものを適当な長さに切ってきな粉をまぶした菓子。お茶にとても合う素朴な郷土菓子である。歴史…今から約150年ほど前からあったといわれている。最初は、保存食として用いられていたが、その後、家庭の菓子として広まって行った。

御家宝のたねができるまで…8日かかる



(1日目)

- ①もち米を洗って一晩水につける。



(2日目)

- ②もち米を粉にしベルトコンベアーで蒸練機へ運ぶ



- ③ふかしてもちにする。



- ④ふかしたもちに水あめを加える。



- ⑤もちつきをする。



- ⑥練りながら丸い枠にもちを入れる。



(3~5日目)

- ⑦もちを3日間冷蔵庫に入れ凝固させる。



(6日目)

- ⑧切断機でもちをおよそ2mmの立方体に切る。



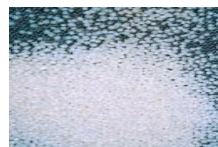
- ⑨切断されたもちを乾燥機に入れ乾燥させ、一晩ねかせる。



- (7日目) ⑩二回目の乾燥をし、つぶの選別をする。これが御家宝の種の生地(約1mm)となり、さらに一晩ねかせる。



- (8日目) ⑪回転機させん機でたねをいる。



できあがり!!

## 御家宝の作り方



①桶の中でたねと水あめを混ぜる。



②ボールの中に皮に使うきな粉と水あめを入れてよくこね  
300gくらいとってよくもみながら長く伸ばして皮を作る。



③長く伸ばした皮を薄く伸ばす。



④薄く伸ばした皮の上に①で作った水あめとたねを混ぜたものを  
のせる。



⑤皮でたねを包んでまるめ、のし台の上に移す。



⑥のし版で伸ばす。



⑦半分に分け、きな粉をかけながらのし台いっぱい3m余りに  
なるまで伸ばす。



⑧御家宝を重ねて切る。



できあがり!!

\* 御家宝は機械だけではなく、職人による手作りの工程が多い。水あめのこさを夏は暑さに耐えられるように濃くしたり、冬は寒さによって固くならないように薄くしたりして、気候に応じて工夫している。そのため、火加減も気温や湿度に応じた職人の技が要求される。御家宝の太さや大きさもそろえて切っている。

\* 御家宝は添加物を一切使わず、控えめの甘さで消化も良く、御家宝は自然食として健康ブームの中で再び注目を集めている。

\* 御家宝の漢字・・・五箇棒，五嘉宝，五家宝（全部ごかぼうと読む）

\* 御家宝の種類・・・3種類①砂糖まぶし（オーソドックス）②きな粉まぶし  
③青大豆をまぶし（たもの）

\* 御家宝は、古河市内で作っているところは現在2件しかない。



### ○まとめ

・ 御家宝作りは、気候に応じて工夫していることが大変だと思う。だから御家宝作りは職人じゃないとできないと思った。

- ・御家宝は、機械だけでなく職人による手作りの工程が多いから暑さや寒さにも対応できるのだと思う。水あめの濃さが違うと味も違うのか確かめてみたい。
- ・御家宝は、古河の名物なので、いろいろな県の人にも食べてもらいたい。「古河にも、こんなおいしい食べ物があるんだぞ！」といろいろな県の人に喜んで食べてもらえることを願う。

## 地域自慢

## 「見つめよう 古河市自慢の産業」

古河市立  
諸川小学校・5年

○調べ学習の様子や、わかったこと、発見したこと など

### ●ハリオグラス

・1921年10月創業。東京都中央区日本橋に本社がある。

(1983年に移転, 資本金4000万円。現在の資本金は4億5000万円)

\*1985年にシバタグラスを創立。資本金は3億円

古河市のハリオグラス工場は1971年に誕生

### 製造工程



①融合 (珪砂, 硼砂, 硼酸を空気の勢いで調合する)



②溶融 (約1600℃で自体を導体にしていく)



③ブロー成形 (遠心力で形を整えながら製品の基本形を平均25個作る。)



④徐冷〈レア〉(約620℃の高温で熱し, ひずみを取ることで次がしやすくなる)



⑤加工 (制御で形や大きさを整えるチルカットマシンで加工処理される。)



⑥プリント (カラープリントが可能なオートプリントによってできる)



⑦焼付け (デコレイティング,レアという所で模様などを焼き付けて乾かす)



⑧完成 (ふたなどの付属品が装着されて箱詰めする)

ガラスの種類・・・耐熱ガラス, ソーダガラス, クリスタルガラス, 強化ガラス  
フロートガラス, 合わせガラス, 型ガラス, 複層ガラス,  
網入りガラス(せん入りガラス・ヒシワイヤー・クロスワイヤー)

ハリオグラスのガラスの魅力・・・とうめいなこと。においや汚れが付きにくい。

空気, ガス, 液体を通さない。衛生的。

100%天然物質である。

安い物から高級品まで演出できる。

ハリオガラスの製品・・・調理器具やグラス、ティーカップやコーヒーカップ、シリーズになっているもの、その他の6種類に分かれ、全部で55種類ある。

・ハリオガラスには4つの成形がある

◆コア成形（紀元前1500年前に使われた方法）

①金属棒にねんどをまきつける。②溶けたガラスをまきつける。

③ガラスが柔らかいうちに形を整える。④かたまったら棒とねんどを取り出す。

◆吹きガラス成形（宙吹き成形）（ガラスの基本的な成形方法で中世に発明された。）

①吹き竿に溶けたガラスをまきつける。②少しさましてから。

③ふきこんでふくらませる。④形を整え竿から切りはなしたら口を作って完成。

◆型吹き成形（ブロー成形）型を使って、外形を決めながら空気を入れて吹く方法。

ガラスを回しながら空気を吹きこむ「まわし吹き」

回さずに吹く「吹き込み」の2種類がある。

◆型押し成形（プレス成型）型の中に溶けたガラスを入れ、押し込んで（プレスして）成形する方法。

☆ガラスの歴史

・最も古いといわれるものは弥生時代のガラス玉。

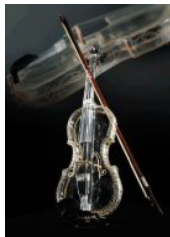
・日本にガラスが伝わったのは1549年にフランシスコ・ザビエルが来たときに、製造工程を伝えていった。

・江戸時代に入ると、長崎・大阪・江戸でガラス業がさかんになる。

\*1972年には、重油でガラスの原料を溶かしていたため、けむりやすすがひどかったが、今では電気でガラスの原料を溶かしているため煙突のない環境にやさしい工場になった。

\*ガラスの楽器について

バイオリン



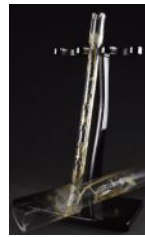
チェロ



琴



尺八



コーンスピーカー



の5つがある。

○まとめ

・ガラスの楽器を5種類も作っているのもっと種類を増やしてほしい。長い歴史があるので、これからも引き継いでいってほしい。

・コア成形やふきガラス成形など色々なガラスの作り方があっておもしろい。そして、どの作り方で同じものが作れるのかどうか気になった。

・1972年と比べて、環境にやさしい工場になってよかった。これから、もっと環境にやさしい工場になってほしい。

- ・洋風から和風まで色々あってすごかった。
- ・ハリオグラスは、ガラスの形を変えながら100年、200年と続けてほしい。
- ・なんで、100%天然物質なのか知りたくなった。