



特集

今、注目される
食と健康！

地産地消は 学校給食から！ ～農業者の食育実践～

なぜ地元産を使わないのか？

広域合併が進む中で、旧土居町は農業立町だということでしたが、学校給食の食材の納入実績を知って愕然としました。なぜ地元のものを使わないのか、不思議でなりませんでした。給食センターや教育委員会などにも問い合わせたり農協にも尋ねましたが、それぞれの言い分は、言い訳でした。平成14年の事です。

私は農業委員会の会長をしておりましてので、農業委員会の中でも協議すると同時に研修にもでかけました。また、「どこに問題があるのか？」「どの形が地域や農業者にとっていいのか？」「教育現場ではどうか？」「子供達はどうか？」など、行政にも問題提起をしました。ちょうどその頃は、ダイオキシンや残留農薬、BSE(狂牛病)など食の安全が問題になった時です。



農家で良かったという笑顔に変わる

農業振興につながる仕組みをつくり、本物の食材を食べてもらい、子供達もいずれは大人となり消費者になるので、体験を通して農業を理解してもらいながら、その中から一人でも農業の担い手ができたらいいな…。そんな夢を語りながら進めました。

学校給食で使用する食材の提供を直接

農家に呼びかけると、使用量の少なさ、手間がかかること、食材の種類などの問題がありました。給食センターの栄養士との話し合いの接点を見つけ、なんとか実施できることになりました。収穫の2ヶ月前には、農家は自分の栽培計画を毎月定例会を開いて、いつ、どれだけ収



深川 正延
元四国中央市
土居地産地消推進委員会会長

穫できるかを栄養士に知らせます。こうして給食の献立は、その旬の食材を生かした献立となり、地元の食材を使ったおいしい給食が生まれました。同時に、

生産者の顔が見えるように子供達との給食交流会を始めようということになり、生産者が作った野菜を学校に持ち込み、給食の時間に説明しながら子供達と一緒に食べました。

「おいちゃんが作ったたんじゃきに食べてみ。」

いろいろな話をしながら一緒に給食を食べ、野菜嫌いの子供がおいしそうに食べる姿を見ると、生産者の顔が農家で良かったという笑顔に変わります。当然、お米も地元産です。「学校給食御用達」を言葉にエコ認証(化学肥料・農薬50パーセント減)で生産し、旧土居町のすべての園児・児童・生徒(約2千人センター方式給食)が、早期米コシヒカリのエコ米を食べることになりました。いままで給食に使用された米と子供達の食べるエコ米の差額は、農業振興の予算として行政から出していただきました。



給食交流会

農業を理解し 食に興味をもってもらいたい

食の安全とは何なのか?子供達が裸足で田植えをし、自分でお米を作る体験を通して、稲の分けつや水辺の生き物の観察などを泥だらけでやり、それが楽しみになったようです。

その次は、稲の成長を見守る案山子作りです。子供達が案山子の図面を描き、授業の中で作るんですが、なかには地域の高齢者の方と一緒に作る学校もできました。子供達がそれぞれ作った70体の案山子が、給食米の成長をしつかりと見守ってくれます。なんと、子や孫が作った案山子をわざわざ見に来る家族も結構いました。

かし作り



ここまで来ると当然のことながら、自分たちで収穫もします。鎌を使い稲刈りしたり、一升瓶での米つき、足踏み脱穀機やとうみの体験など、昔の農作業にも触れてもらいます。収穫を祝って稲刈り作業の後には、穫れたての

お米でおにぎりパーティーです。生産者PTA、関係者総勢400名で朝早くからの準備をします。地産地消の学校給食を実現するためには、保護者の理解がとても大切です。合併一年目は、加戸県知事も参加し、子供達と田植えを一緒にしました。学校で食べる給食米が、どのようにして自分達の口に入るか知ってもらいたいし、参加してもらいたい。そして農業を理解し、食に興味を持つてもらおうとともに、地元にかくさんの食材があることに多くの方に気づいて欲しいものです。

これからは「生涯食育」がテーマ



食育が問われる今、農業者として次世代に伝える多くのことがあります。「生命の大切さ」「自然の営み」「環境問題」など、知ってほしい事がたくさんあります。取り組むべき課題はたくさんありますが、ぜひ農業振興の視点からも考えていきたいものです。地元産を使う事は、地域の活性化や農業振興に直結します。学校給食を通じて、農業体験で食べ物がどのようにして作られているかを知り、収穫されたものが料理となり、命をいただくこと

で、自分たちが成長できることを五感を通して感じてもらいたい。

給食交流会では、生産者が農作物に対するそれぞれ思いを語りながら、子供達と一緒に笑顔で食べました。これが、本来の家庭の姿なのかもしれません。

去年、福井県小浜市の食育に対する取り組みを学ぶ機会を得ました。小浜市では、「生涯食育」という考え方で、キッズ・キッチンの開設を基本に、全ての市民を対象とした食育を実践していました。私が携わった学校給食もその中の大切な一部分です。今の高齢社会では、ますます食の大切さが問われ、幼い頃からの五感を通じた食の体験が、生涯を健康に過ごす秘訣となるように思います。

食育が地域農業の振興や活性化の基となり、地元の食材を使う事により、食べる事を楽しみ、コミュニケーションの場を持てれば、農業者としても幸せだと思います。これからは単に生産だけでなく、加工や調理などについても農家として情報発信ができればと考えております。

