くらし

生産者協力 広がる地産地消

食の力

学校給食に地元食材

食の安全や食料自給率に関心が高まる中、学校給食の食材を地元に求める動きが目立ってきた。文部科学省の二〇〇五年調査によると、小中学校の給食への地場産物の使用率は熊本県が全国でトップ。県は34・2％（〇六年度）の使用率を、一〇年度までに60％まで引き上げる計画だ。生産者らの協力も活発で、地産地消の給食が着実に広がりそうだ。

（峰松清子）

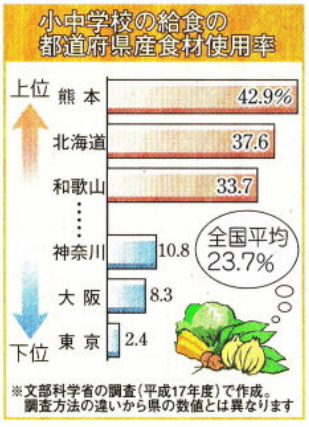
「地元で取れた新鮮な食材は、味が濃くて栄養価も高い。給食にもたくさん取り入れていますよ」。一月中旬。山鹿市立米野岳中（阿蘇品康宏校長）のこの日の献立は、赤米入りご飯、ちぎりみそだご汁、塩サケ、果物と野菜のなます、ラッカセイ、牛乳―。「海産物以外の食材は、生産者や物産館の協力でほとんど地元でそろえて、自校で調理しています」と、吉田由美栄養教諭（四一）。

■本物の味

「生徒に本物の味や季節の味を知ってもらいたい。給食には、それを伝えていく役割もあります」。昨年十月からは、手作りのみそを使用している。吉田教諭ら校区内の学校給食関係者と地域の主婦でつくる生活研究グループが、地元産の大豆と米で造った麦みそだ。

ランチルームでは、全生徒二百十六人が一斉にテーブルを囲む。教職員も生徒と会話を交わし、にぎやかに給食を楽しむ。二年生の丸山桃子さんは「手作りみそは、甘くてまろやかだなと思う」。祖母の悦子さん（七二）も同グループで、みそ造りに取り組んでいるという。「造るのは大変そう。でも私も、いつか祖母に習ってチャレンジしたいです」。地元住民と職員が思いを込めた〝本物の味〟は、しっかりと味覚に刻まれているようだ。

手作りみそのだご汁など、地場産の食材をたっぷり使った給食を食べる米野岳中の生徒。「本物の味を知り、日本の食と農業を守る人になってほしい」。吉田教諭の願いだ



■大きな励み

小中学校の約六万食を賄う熊本市でも、市産の農産物を二〇〇〇年度から学校給食に導入。スタート時に四つだった品目は、〇八年度には三十六品目までになった。

食材の納入時期を四つの地区別にずらしたり、旬の食材の収量に合わせた献立にしたりする工夫で、大所帯の地産食材を確保している。現在、米、レンコン、青ネギは一〇〇％が同市産だ。

レンコン生産者の守田博幸さん（五三）は「地域の子どもたちが私たちの作った野菜を食べてくれるのは、生産者にとって大きな励み」と胸を張る。

「田んぼに氷が張っても、給食用とあれば何としても収穫しますよ」

同市健康教育課の桐原智津子指導主事は「食材は、まず市産、県産、次に国産の順で調達します。外国産のものはバナナとパイナップルのみ」と話す。今後、生産者との連携で使用量を増やしていく方針だ。「地場産の食材を食べることで、食べ物や地域を大切に思う気持ちをはぐくんでほしいですね」

（月一回掲載）

食考 くまもと2009

金丸弘美の食農レーダー

次世代に本物の食と健康を

昨年秋、スローフード協会国際本部のある北イタリア・ピエモンテ州ブラ市を訪ねた。

同市では一九九八年から暮らしやすい町づくり「チッタ・スロー（ゆっくりした町）」を進めていて、この方針に賛同したイタリア全土の五十市が連携している。

古い建物の景観や色彩の調和が大切にされていて、派手な看板や自動販売機はない。公共交通機関が優先され、商店街に車は入れない。小さな農家の市場が毎日町に立ち、地元の産物を販売する商店が奨励されている。

子どもたちは、街並みを見ながら歩いて学校に行く。学校給食は、地域の農産物を使った職員の手づくりだ。学校では、地域のボランティアの協力で野菜を作り（スクールガーデン）、給食に使う。つまり地産地消が行われている。

学校給食の地域農産物の使用は日本でも推進しているし、学校の畑で子どもたちが野菜を作り、給食で利用するということも各地で行われている。

ただイタリアで強く感じたのは、学校給食の取り組みが町づくりと連携しているということだ。商店街をはじめ農家から町の市場まで、地域農産物を優先するという明確な方向付けがされている。グローバリゼーションが進むなか、量販店やチェーン店とは一線を画し、徹底してローカルのものを大切にする方針で町づくりがされているのには驚かされた。

給食の地産地消は自給率を高めるということも大きいが、子どもたちの未来を作るうえで大きな役割を担っている。

ただこのところ、市町村合併とともに給食センターも大型化され、合理化や効率化で地域の食材との連携が取りにくくなっている。現場の活動がどう行われ、何のために地産地消が必要なのか。親も農家も学校も行政も、お互いにコミュニケーションを深めて実施しなければ地産地消は進展しない。

地域の食を知るということは、見た目や香り、味わいを知るということだけではない。そこからうまみ、甘味、塩味、酸味、苦味などを感じる力を養う。次世代に本物の食と健康を渡すという重要な役割が給食にはあるのだ。

（食環境ジャーナリスト）

ご意見は〒860-8506 熊日暮らし情報部へ ☎096(361)3020 ファクス096(361)3290 kurashi@kumanichi.co.jp