

Slow
Fooder's
Story
File *19Feature
article

学校給食



取材を行った日の日野市・東光寺小学校の給食は、ミネストローネがメイン。トマトは福島崇華さん、キャベツは斉藤義雄さんから届いたもの。これらの情報は『給食つうしん』や『こんだてよいていひょう』で子供たちにも伝えられる。

文●金丸弘美
Hiromi Kanamaru

写真●阿部雄介
Yusuke Abe

「無理をしな
取り組み

子供たちが給食の野菜を残す。そして畑を荒らす。日野市の小学校の栄養士である斎藤好江さんたちは、そんな状況を経験し、地元農家と学校給食を結びつける取り組みを開始した。それは、「作りすぎない」、「無理しない」ことを前提とし、そして20年かけて成功したスロー・プロジェクトなのだ。

「学校給食がおいしかったから、子供が家でも作って、というので、レシビをください」というリクエストがお母さんたちからくるんです。だから、好評だったものは、学校で配るものと家庭用との2種類作ってます。ただし、家庭用は野菜料理とお魚料理を意識してわたしているんですけどね(笑)。ここに移ってきた先生も、出て行った先生も、必ず「日野の学校給食はおいしいね」と言われます。それが大きな進歩かな」

そう嬉しそうに語るのは、東京都・日野市立東光寺小学校の栄養士である斎藤好江さんだ。

日野市は新宿から中央線で約40分。人口16万6197人。市の小中学校では20年前から、地元の農家と連携して旬の野菜、米、果物、卵などを学校給食に一部取り入れている。

が、地域の食材を使った給食を食べている。各学校ごとで調理をし、1人ずつ栄養士がいる。取り組み農家は全部で40軒。栄養士と話し合いの上で、各学校に農家から直接届けられる。使用量は全体の11・3パーセントにあたる。残りは地元の八百屋さんから購入して調達する。

食材は、カボチャ、カリフラワー、小松菜、ゴボウ、チンゲン菜、キャベツ、サツマイモ、ジャガイモ、ダイコン、タマネギ、ブロッコリー、トマト、白菜、ニンジン、ピーマン、キウイフルーツ、ウド、インゲン、ゴマ、モロヘイヤなど多岐にわたる。

斎藤さんは、毎日「給食つうしん」を書いて、地元の人々が野菜を作ってくれたのか、顔写真入りで紹介もしている。「農家を知ってるから書きやすい。顔写真を見て、子供たちが農家の人たちに『伊藤さん、今日のトマトおいしかったよ』な

「ママ」に移ってきた先生も、出て行った先生も、必ず『日野の学校給食はおいしいね』って言われます」



東光寺小学校では給食に使う野菜の生産者たちを、顔写真入りで紹介している。また「給食つうしん」は毎日発行するというので子供たちと生産者の方たちのコミュニケーション・ツールとなっている。左下の写真は地元農家のひとり、岸野源治さん。



金丸弘美（かなまる・ひろみ）●1952年佐賀県生まれ。「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5年の間に全国の農村200か所、東京の野菜売場50か所を自らの足で取材した。近著に『新農業ビジネスたぐいまらざる闘』（NAP）、監修に『ニッポン東京スローフード宣言！』（木楽舎）などがある。

んで、声をかけるようになった。子供たちに食を身近に感じてほしい。給食は、旬や栄養や作る人や地域を知るといい教材になるのだからと思います」

地元の食材は給食から授業へとつながり、適合小学校では、5年生が地元農家の協力で、赤米、黒米、緑米の、古代米を栽培し、種籾から収穫までを学んだ。平山小学校の3年生はゴマ作りを授業に取り入れた。

「学校では、学校給食の試食会を行い、お母さんたちや地元の農家にも入ってもらって、一緒に食べてもらいます。お母さんは、野菜がおいしいと地元の農家からグループを作って購入するようになった人もいます」

斎藤さんが、そもそも地元の農家の野菜に注目したのは、子供たちが野菜を残すようになったことからだった。20年前、団地や住宅が増え始め、周囲に外食チェーン店ができた頃から、子供たちが野菜を残す傾向が目立ってきた。各家庭でも洋食化が急激に進み始めたのだ。

斎藤さんたち栄養士の仲間はどうしたら野菜を食べてもらえるか悩んでいたのだ。そんなとき、農家から学校に苦情がきたのである。子供が畑を荒らしたというのだ。

そこで斎藤さんは考えた。近所に農家があり、その野菜を使えば、子供たちにも、もっと身近になり、野菜嫌いが減るのでは。そして畑の大切さも知るのでないかというわけである。このことを、市の産業振興課に話したところ、快諾を得られ、さっそく動いてくれたのである。市では「都市農業を守る」「農地は緑の確保」を掲げても

いたからだ。また、学校長も間に市が入ってもらえるならということでも、すんなりと実現してしまった。そして2つの小学校と2人の栄養士から始まった地元農家との連携は20年で市全体へと広がった。

「とても人に恵まれました。今も産業振興課の人に農家との間をとりもっていただけるからできるんです」

では農家の反応はどうなのだろうか。伊藤義男さんは、11名の農家代表で、グループで8校を受け持っている。

「一緒に子供たちと給食を食べる機会があって、『どうやって作るの？』『なにが大変？』といった質問がきます。子供たちが食を身近に感じてくれてるのが嬉しい。それに私の子供たちもお世話になった学校だから食は大切にしたい。子供たちに顔を覚えてもらって、学校帰りに声も掛けてくれる。畑のいたずらは一切ありません。七生中学校では、中学2年生の体験授業で、6年前から、キュウリ、ナス、ジャガイモ掘りなどをやっています。このなかで、農作物の質問に答えるということもしています」

斎藤さんたちが農家と産業振興課とともに、地元野菜を取り入れるにあたって取り決めたことがある。それは、決して無理をしないで、できる範囲の食材を使うこと。取り組みで問題が生まれたら産業振興課に間に入ってもらって解決を依頼すること。調理員さんに負担をかけないこと、である。「無理をしない」取り組みは、20年間で大きな評価となり、地域に着実に広がった。