

Slow Fooder's Story File *22

Feature article

学校給食 4



埼玉県学校給食会では、県産大豆100%を使用した「彩の国なっとう」を平成11年4月より、県産小麦100%の「さきたまロール」を12年4月より供給し始めた。「さきたま」とは、埼玉の語源となった行田市埼玉（さきたま）より採られている。

0316601

文●金丸弘美
Hiromi Kanamaru

写真●阿部雄介
Yusuke Abe

地元の食材は、給食から

県産米、県産小麦、そして県産大豆。100%地元の材料を使った食品により、その素晴らしさを知ってもらおうという動きが、埼玉県の学校給食を舞台に始まっている。中心となっているのは、財団法人埼玉県学校給食会。生産者、業者と三位一体となって取り組むその姿勢は、徐々に学校給食のスタンダードモデルとなりつつある。



「学校給食で出した納豆が美味しかったというので、今まで、納豆嫌いだっただという子どもが食べてくれるようになった、という親の話がありました。また給食用に製造した、県内小麦と大豆を使った本格醸造の醤油を分けてほしいという声もあるんですよ。造ってくれた業者の評判もあがっているんです」

にこやかな顔で、話してくれたのは、財団法人埼玉県学校給食会の大沢次夫さん。

学校給食会は、各県にあり、給食の食材を供給するほかに、教育委員会と協力し、研修会や講習会などを開いている公益法人。

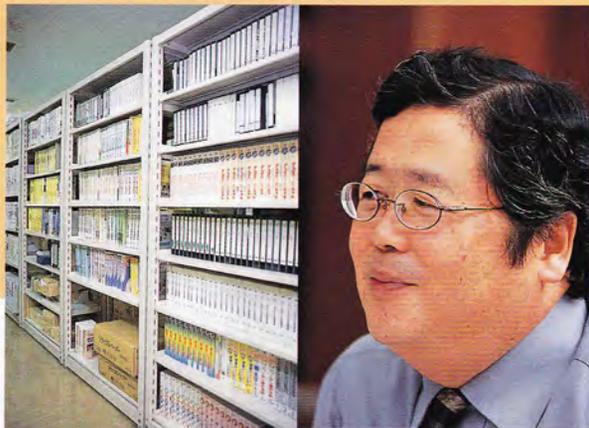
埼玉県学校給食会では、米をはじめ、地元の指定業者と連携して、味噌、パンなど、地元で栽培された農作物を使った食材を、積極的に学校給食に供給しているのである。

学校給食会には、市町村教育長、栄養士、学校の校長などで作る委員会があり、指定業者は、その審査が行われ、視察も頻繁に行われている。

埼玉県は人口約700万人、学校給食会が食材の供給の対象としている学校は、小・中学校合わせて1289校である。

県内の食材の利用のきっかけは、県内産の米からだった。それまで政府米と呼ばれる国の米を利用して来たものを、1998年にJA全農と提携して埼玉県産の新米に切り替えたのである。それは、国が買い上げをする米以外の主流流通米が多くなったり、政府買い上げの米自体に補助がなくなったことなど、それまでの米の制度が大幅に変わり、地元の米でも使えるようになったからだった。そして何より、地元の新米は、美味しいと好評だったのである。

「給食に使われるお米は、すべて新米です。コシヒカリ40%、キヌヒカリ40%、朝の光20%のブレンド統一米です。ところが市町村の米にしたいという要望もあり、2003年では90市町村のうち、28市町村が地域の米を使っており、もちろん、統一してもらったほうが、集荷も出荷も楽なんですけど、細か



埼玉県学校給食会には、小学校に貸し出せるビデオも揃えた資料室や、細菌検査、理化学検査も行える研究室も備えている。写真右上は給食会物資課長の木沢次夫氏、右下は吉見町で大豆の生産を行っている橋本さん。



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「本物を伝える日本のスローフード」（岩波アクティブ新書）、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。



「給食用に製造した本格醸造の醤油を分けてほしいという声もあるんです」



い要望にも積極的に応えていくつもりです」と、大沢さん。
このようにして、より地元に着した学校給食の米の供給が始まった。

そして次に県内産の小麦を100%使ったうどんが作られた。さらに、小麦を使ったパンも試みられることになった。実は、埼玉県は国内では6位という小麦生産地なのである。もっとも小麦は「農林61号」という、うどんに向いたものだったので、パン作りは試行錯誤の連続だったという。

パンに関しては、指定パン工場が県内に8つあり、そのひとつで、全体の7割を供給しているのが、地元業者が出資して作った埼玉県学校給食パン・米飯協同組合の工場である。常務理事の高橋真一さんは、現在も県産の小麦を使ってより良質のパンを生産するための研究中大だという。

「安全性を重視して、県内の小麦でパンを、ということになった。ところが国産小麦はタンパク質が少なく発酵が弱いんですね。それで小麦粉のグルテンを加えたり、少量で練ったり、発酵の方法を変えたりと苦労しました。でもなんとかできて好評です。現在もいろいろと工夫をしているんです」

こうして、全国でも初めてという県産小麦100%使用の学校給食パン「さきたまロール」が誕生した。

現在、給食に出る食事の月平均は、ご飯が12回、パンが6回、麺が2回。すべて埼玉県産の米と小麦が利用されている。

これらの試みが好評だったことから、県産の大豆を使った納

豆、味噌、冷凍ゆで大豆、冷凍豆腐、醤油なども給食に取り入れるようになった。さらに梨やほうれん草など、果樹や野菜類、県内の豚肉を使ったフランクフルトまで、毎年のように県内産の食べ物が次々と取り入れられるようになった。

実は、一般に市販されている醤油や納豆、味噌なども国産の食材を利用するものは少ないのである。そういう意味では、埼玉の給食食材は、かなりのすぐれものと言わねばならない。

「味噌は、普通はキロあたり200円ですが、うちでは400円。でも一般に売られる価格となると800円から1000円というものになるだろうといわれています。多少は高くなるけれど、味を比べると、ぜんぜん違います。中身がよくて安心なもの、これからも子どもたちに出していきたいんです」とは、大沢さん。

では、各県に先駆けて、なぜ埼玉は、これほどにも学校給食への取り組みが、いい形で進展していったのだろう。

「学校の現場ではどのような要望があるか、どのような食材が欲しいか、必要か、声を聞くことがひとつ。それに供給体制を押し付けられないこと。また安全を心がけ協力してもらえぬ工場を探すこと。単に売ればいい、というのでは、だめですね。なにより、我々と生産者、業者とが三位一体となって、利益に走らず、趣旨を理解してもらって、やってもらえたというのがいちばん大きいです」という。

今後は、さらに県産品を増やし、地元根付いたきめの細かい対応もしていく予定だ。