

給食の皿の向こうに見える、やさしい顔

安全でおいしい食って何だろう？ つくり手の顔が見えることは、「安全でおいしい」につながる大事な要素。クラスメイトのお母さんやお父さんが、毎朝ほんの少しずつ収穫して届けてくれる野菜を使って、「小さな規模でも、地道に続けられれば何かが変わる」と言う江森校長が見守る、群馬県の板倉町立北小学校を訪ねた。



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。農業や食料、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。

文●金丸弘美
Hiromi Kanamaru

写真●阿部雄介
Yusuke Abe



a みんな給食が大好き。
b やさしい語り口で子どもと対話する、江森学校長。
c 3日前に収穫したばかりの新米を届けにきた、田村さん。
d 栄養士の渋谷さん。新米を受け取りながら、水加減のアドバイスを聞く。
e おじいちゃんが作りました、と根岸さん。

朝8時45分、学校の給食室に、農家のお母さんやお父さんが、お米や野菜を運ぶ姿があった。

群馬県邑楽郡板倉町の板倉町立小学校では、平成13年から地域の食材を使った学校給食を行っている。学校は生徒数182名、給食は学校で作る自校方式で、栄養士1名、調理師3名で調理をしている。

食材を学校に運ぶのは、自分の孫や子どもが学校に通う農家の親たちだ。今、全部で約15名の人が交替で学校に米や野菜を直接届けている。米は地元の新米、野菜は採れたての新鮮なものだ。

板倉町は、東京駅から約60分、東武日光線板倉東洋大前駅で降りたところ。群馬県の最東南端、埼玉県と栃木県の県境に接する人口約1万6000人の小さな町で、渡良瀬川と利根川に挟まれた水田の多い穀倉地帯だ。

農家が多いこともあり、学校給食は地元のもので、取り組みが始まったのである。

ジャガイモ、タマネギをもつてきたのは、橋本さん。6年生のお子さんが通っている。「子どもたちに出すというだけで励みになります。うちのジャガイモが校内放送で紹介されると、子どもに教えてもらいました。給食に持ってくる農家同士の会話も生まれるようになりました」

コシヒカリを学校に納めているというのは、田村さんだ。重い米袋を月に2、3回届ける。学校には、小学校1年、3年、5年生のお子さんが通っている。

「自分の子どもが行く学校に出せるくらいは米はできるだろうと、引き受けました。学校でお米が足りなくてスーパーで急遽米を買って出したことがあったそうです。そのとき、子どもたちから「いつもの米と味が違う」と言われたそうなんです。子どもって味がちゃんとわかるんですね。お米を出すようになって、下の子どもが田んぼに大変興味を持つようになりました」

タマネギ、ナスを持ってきた



板倉町立北小学校
群馬県邑楽郡板倉町大字西岡395
TEL : 0276-77-0869

のは根岸さんである。
「82歳のおじいちゃん、孫のためだとせせと作っています。野菜を通して地域の人たちと話し合いができるようになったし、給食の先生と食材のことについての話を聞かせてもらうようにもなりましたね」

地元の食材を使った給食は、農家同士の会話や、農業の励みになるなど、地域に思わぬ効果を波及させているようだ。

この学校給食、もともとは教育委員会から「学校給食実践推進校」の推薦を受けたのが始まりである。

「PTAの方が中心となってチラシや電話などで地域に呼びかけてもらい、地域の食材の会を発足させました。学校給食を使った地域連携の新しい試みです。これまで年2回、オープンスクール（参観日）に合わせて、親子の食事会も行ってきました。給食の内容は、毎日、子どもたちが調べて、お昼前に校内放送で紹介もしているんです」と、嬉しそうに語るのは江森英夫校長先生。

江森先生は、色紙を書くのが大好きで、「心ゆたかによく考えたくましい子」といった、食と健康に繋がる学校のテーマをさまざまに書で表し、親に配布したりもしているのだ。

「地域の食材を使った自校の給食は、作る側にとってもやりがいがあります」

と答えるのは、管理栄養士の渋谷真智子さんだ。

「前は、7500人以上の給食を作る給食センターに勤務していましたので、子どもたちの顔を直接見ることができませんでした。今は顔を見ながらの調理です。地元も食材への取り組みは、正直、最初はうまくいくのか不安もありました。ところが、新鮮でいい食材が届き、学校の要望に合わせて時間や必要量を持ってきてもらえる。学期ごとに話し合いもしますが、そこで、毎日使うようなタマネギやニンジンなど、給食用に栽培してもらおうというアイデアも生まれました。本当に新鮮なものを、子どもたちのためにと出してくださる気遣いには、感謝です。また、提供してくださる農家の方も、子どもたちのことを、あの子はこの子だとよく知ってらっしゃるんですね」

生徒たち自身も、授業で野菜作りをしている。1年生はサツマイモ、2年生はスイカ、カボチャ、キュウリ、ナス、インゲン、3年生は米、4年生はヘチマ、ヒマワリ、5年生はスイカ、カボチャ、ナス、トウモロコシ、インゲン、6年生は綿。収穫物を親子で食べる催しも、実施している。

これらの一連の取り組みは、「子どもたちが味がわかるようになったし、地域の連携が生まれたし、日常的に大きく変わった。それに勝るものはないです」と江森校長。これからは、学校でより個性的な食を創造していくのが目標だという。

