



Slow Fooder's Story File #28

千葉県市川市

行徳小学校の給食

# 文化や社会の できごとを 「食べて」知る

麦ご飯、赤飯、青豆ご飯に、太巻き寿司。  
行徳小学校のお昼ご飯に白米が出ることはない。  
食材は農産物をできるだけ使わない地元の旬の野菜と、  
地元の魚介類。

海苔はもちろん地元が誇る一級品。  
こんなに豊かな給食ならば、笑顔も一級。  
海苔すき実習の日の学校を訪ねた。

文●金丸弘美 写真●阿部雄介  
Hiromi Kanamaru Yusuke Abe

プラスチックの簀に四角い木枠を置いて押さえ、小さく生海苔を刻んで水の中に入れて攪拌したものの上からさっと流すと、四角い海苔のかけが出来る。それを校舎の壁に立てかけた枠にはめて干していく。そうすればやがて海苔の出来上がりだ。磯のいい香りがプンと漂う、自家製のとっておきの海苔だ。

千葉県の行徳小学校（全校852名）のグラウンドでは、小学校3年生の生徒たち4クラス137名とお母さんが集まって、海苔漉き体験が行われていた。お母さんたちが海苔を刻み、子供たちが海苔を漉き、そうしてみんなの協力で干す。生徒たちは、真剣になって一人ずつ行徳の海苔漉きをした。

材料の生海苔は、漁師の藤原孝夫さんがその日の早朝6時に船を出して収穫し、学校まで運んでくれた。それを使って藤原さんと市川市行徳漁業組合の中島勝三さんの指導で、体験学習

を行った。子どもたちは、事前ビデオで海苔の養殖や市川の海について学習済みだ。それだけではなく、社会科の授業では実際に行徳の干潟に行き、貝やカニなどの生き物調査や江戸時代から続く海苔の歴史、海苔の仕事なども学んできたのだ。この日の3年生の給食は素敵なものだった。調理師さんが、一本一本手で巻いたとても華やかな特製の「房総祭り寿司」という太巻き。これは千葉県房総地域の行事食だ。しっかりと書いて、味わいも見た目もよくて、すごく美味しい。この太巻き、一度にたくさんは作れないので、他の学年は別の日にお目見えする。また、6年生は、家庭科の調理実習で、自分たちでも太巻きを作る。

給食が、ただ食べるだけではなく、暮らしや地域や生き物観察まで繋がっている。「知育、徳育、体育、食育」と言われているなかで、食育は命の原点を考えるもの。海苔の体

験もその一つです。栄養士さんが一所懸命やってくださり、給食の野菜は低農薬、無農薬のものをできるだけ使っています。ごはんは麦ご飯。ミカンも契約農家から届きます。子どもたちに春の七草の話をすると、それが実際に給食で出てくる。昔の人の生きる力、知恵を子どもに伝えることを大切にしています。私自身も、初めて食べるものがいくつもあって、楽しみなんです」と、野村敏校長先生。海苔の体験学習のきっかけは、市川市が魚食文化を広める取り組みとして始めたこと。それが栄養士さんと学校、地元の漁師さん、教育委員会、市役所の人たちの力で、学校の授業にまで繋がった。

そのいきさつを教育委員会保健体育係の大河原悦子さんは、次のように語る。「栄養士の希望もあって、地元

海苔漉き体験をしましょうと備品を揃えてもらいました。食を通して社会の仕組み、生産者の願いや思いを伝えるということこそまで多くの栄養士が取り組み始めています。市川市の社会科の副読本に海苔が取り上げられるようになりました」行徳小学校には畳2枚ほどの大きな手作りの地図がある。地図には市川の農家の写真がいくつも貼ってあり、海苔だけではなく、どんな野菜がどこでどのように作られているかを紹介したものだ。手作りの地図は、栄養士の高橋恵美子さん。

「地元の高橋恵美子さん。この地図は、各学年の学習に使われることも多いという。給食で地元の農家の顔や生産の現場まで子供たちに伝え、食材そのものを知ってもらおうと

養士さんたちが積極的に取り組み始めたのは平成4年からだった。「子供たちが食べ物を残す。食べないなら食べないでいいというお母さんも多かったです。食べるということ、命をいただくんだということを、少しでも理解してほしかった。最初、キャベツを根っこから持ってきたら『これ、本物?』という子もいたくらい。新鮮なキャベツは、パチパチはじけるくらいピカピカ。これは大変だ、食をきちんと伝えていこう、と思いました。新鮮なキャベツを食べると、子供たちはその甘さや美味しさがわかります。体全体で美味しさを感じてる子がいるんです」と、高橋さん。

行徳小学校では、食を通して五感で学ぶ試みがさまざまに行われている。例えば、阪神大震災が起きた日の前日、1月16日は、オニギリの給食だ。震災時に人々が食べたものと同じオニギリを通して、より実感的に

「災害」のことを伝えている。5月には、1年生が空豆の観察をしてさやとりをし、それを給食で使った。6年生の家庭科の授業では、鰯、椎茸、昆布、煮干しなど、和風ダシの味を当てるクイズを行った。「見る、触る、観察する、ということから、食べ物への意識はどんどん高まるなあと感じています」と、高橋さん。大人たちの思いは、しっかりと子どもへ届いているようだ。



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300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「ゆらゆら鳥のスローライフ」（学研）「スローフード・マニフェスト」（木楽舎）などがある。



調理師さんが丁寧に巻いた太巻きは、見て美しく、食べておいしい。



バケツの水にはなした生海苔を観察し、メモをとる子どもたち。



干した翌朝は、海苔が乾く時のパチパチという音の合唱が聞こえるという。



厚さを均一に、薄くつくるのは難しい。



海苔プロジェクトを支える人々。左より市川市役所経済部農水産課の嶋勝司さん、市川市教育委員会の平山健次さんと大河原悦子さん、行徳漁業協同組合の藤原孝夫さん、行徳魚商組合・魚食文化フォーラムの中島勝三さん、行徳小学校栄養士・高橋恵美子さん。

行徳小学校  
千葉県市川市富浜1-1-40 TEL : 047-357-3116



市川の生産物とその産地のことがひと目でわかる、手作りマップ。



手作業の海苔漉き器具は、今ではほとんど残っていないという。子どもたちのために昔のものを複製させた。