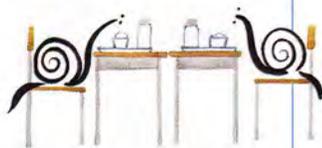


東京都東久留米市

自由学園の給食



建築家・遠藤新が設計した美しい建造物の中で、食事する。

共に作り、共に食べる 食事で 自然と身につく 知恵とマナー

350人分の食事を、1クラスの約半分、25人の生徒が交代で作る。ご飯がうまく炊けなかったらどうしよう、食材のオーダーに間違いはないか? 失敗は自分のみならず、お腹を空かせた学友と先生の身にもふりかかる。自由学園のお昼は、毎日がサバイバル。

文●金丸弘美 写真●阿部雄介



この日の献立
チキンピラフ
ホワイトソースがけ
サラダ
甘夏
牛乳
紅茶

東

京・池袋駅から西武池袋線で19分、ひばりヶ丘駅から徒歩10分のところに自由学園がある。周辺の住宅地を抜けて、園内に一歩入ると、そこはもう別世界だ。広々とした庭、大きな樹木に囲まれ、鳥たちが飛び交う。3万坪もあるという敷地に校舎があり、そのほとんどが木造を主体とした建築で、優雅で落ち着いた雰囲気で、そこに立つだけで、安らぎに満たされるかのようだ。

キャンパスの中央に三角屋根の優雅なシンメトリーの建造物があつて、それが女子部生徒のためのランチルーム。フランク・ロイド・ライトの弟子であった遠藤新(あかつ)の設計によるもので、東京都の歴史的建造物に指定されているという。それが現役で、しかもほぼ毎日、食事とそれを介したコミュニケーションの場として使われているのが素晴らしい。建物の中は、天井が高く、木製のテーブルと椅子があつて、しっとりとして美しい。ランチルームに併設して調理室がある。

自

自由学園には「給食時間」がない。なぜなら、生徒たちが自分たちで、毎日料理を作るからだ。「食事時間」と呼ばれている。この何げない言葉に、とても新鮮さを感じた。改めて、食事とは、自ら創造するものだということを知らされた思いだ。生徒が食事を作るのは大正10

金丸弘美

Hiromi Kanamaru

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「ゆらしい島のスローライフ」(学研)「スローフード・マニフェスト」(木楽舎)などがある。

年(1921)の創立以来、変わらぬ。創立者羽仁もと子さんの「冷たいお弁当を食べさせるのではなく、あたたかい昼食のある学校にしたい」という願いから始まり、それが現在までも受け継がれている。

自由学園は現在、幼児生活団、初等部、女子部/男子部(中・高等科)、最高学部(大学部)とある。そのうち、女子部は交代で自分たちの食事を作る。幼児生活団、初等部と男子部は、なんと親がボランティアで交代で食事を作り、生徒が後片付けを担当するのだそう。

今回案内していただいたのは、女子部の「食事時間」。調理室には、25名の生徒が集まり、栄養士・教師の稲原よし子さん、増間まゆみさんのアドバイスを受けながら、350名分の食事を作る。

月曜は中3、火曜は中2、水曜は中1、木曜は高2、金曜は中等科から引き続き上がった高1、土曜は新規入学した高1と、食事作りは交代制だ。高3は、クリスマスのときなど大掛かりな食事会のときに、850名規

食事とは、 創造するもの



白い料理用スモックは女性らしいデザイン。



ピラフを窯で炊くのは、焦げやすく難しい。水加減も技ありだ。

学園の畑で採れたラディッシュは、手入れの行き届いたザルの上で出番を待つ。



模の料理を手掛けるという。

この食事作りは、家庭科授業の料理実習時間があてがわれている。調理担当の日は、担当学年の半数が料理を作り、残り家庭科などの実習をする。食後の後片付けは、次週の調理担当生徒が受け持つ。ということ、各自おおよそ月に2回ほど、料理を作ることになる。

「当日だけではできませんから、前日の午後2時35分から3時20分までの45分を材料の下準備にあてます。当日は、朝7時20分から約30分、お米やタマネギを洗ったりして、その後10時から2時間かけて料理から盛り付け、後片付けまでを行います」とは、家庭科教師の神戸陽子先生。

指導担当の先生たちのもとに、生徒たちが手を綺麗に洗って、マスク、三角巾、料理用スモックを着けて集まった。リーダー制になっていて、それぞれの持ち場と料理を確認。それぞれの持ち場について、料理が始まった。

みんな黙々と真剣だ。ご飯は薪で炊く。これも昭和9年（1934）から変わらないというから驚きである。薪は改築のときの廃材、園内の木々の剪定の枝、古くなった竹箒が使われる。料理の食材はというと、築地や近所のスーパーなど、いい食材を届けてくれるところと契約している。そのほか、生徒が学園内の畑で栽培した野菜も使われる。

この日は、学園畑産ラディッシュがサラダに使われた。

出

乗上がった料理は、隣のランチルームにテーブル

ごとに配られ、料理をよそって食事が始まる。この食事時間、お祈りから始まり、調理担当の生徒から、その日の食事のカロリーや材料費などの報告があるのだ。

数人の生徒に、自ら料理を作ることについて尋ねてみると、「普段使わない道具を使えるのが楽しい」「自分たちで料理することが面白い」「高校2年になると食事の後のゼリーや和菓子作りがあつて、さらに楽しい」との返事が返ってきた。

学園長の十文字輝雄先生は、「生活を学びながら学問も一緒にやっていく。食事作りは大人になつてからも大切な部分です。食事作りは協力を学ぶ場でもあります。私自身はつい最近まで会社勤めをしておりまして、子どもがこの学園に通つていました。ですから、時々会社を休んで、ボランティアで食事作りに来てたんですよ」と言う。

学

園の食事が、生徒と生徒、そして生徒と先生、親を結び付けて、そこに大きな環ができています。

自由学園
東京都東久留米市学園町1-8-15
TEL: 0424-22-3111
今回取材でおじゃましたのは女子部（中・高等科）。そのほかにもさまざまな学部がある。詳細は上記連絡先まで。

ソトコトは、子どもたちの食環境を考えます。学校給食は現在、世界的なテーマのひとつ。有機野菜を使っている、残飯を堆肥にしている、などユニークな取り組みを実施している学校情報を募集中です。
TEL: 03-3549-1011
（編集部 担当/榎本）
e-mail: kyushoku@sotokoto.net