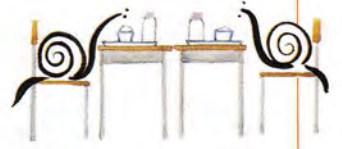


秋田県藤里町

藤里小学校 の給食



山の天然酵母と 畑の小麦で ほかほか クロワッサン

炊き立てのご飯、つきたての餅、出来たてを食べるは、最上の幸せだ。今、北日本の村々で、パリジャンよろしく昼時に焼きたてクロワッサンを頬張る子どもたちがいる。

文●金丸弘美 写真●阿部雄介



この日の献立

- クロワッサン
- チンゲン菜のクリームスープ
- 茹で野菜
- (大根、ブロッコリー、パプリカ)
- スパゲッティ
- 茹で卵
- 冷凍みかん
- 牛乳



校舎の目の前に広がる田んぼ。松尾校長が立つあぜ道を挟んで左側が学校田。

学

校給食に焼きたてパンを出している学校がある。

秋田県の最北部藤里町の藤里町立藤里小学校だ。それも地元産小麦と地元産天然酵母を使った生地を使ったパンなのである。「すくすくしっかりしていて食感がよくて、もちもちしている。栄養士さん、調理師さんが工夫をしてくださって、美味しいものを食べさせてくださっていますね。これまでのパンとはまったく違います」と、絶賛するのは校長の松尾昭先生。

実際、お昼に教室を訪ねたら、子どもたちにも大人気だ。食べてみると、噛みごたえがあつて、じんわりパンの味わいが口に広がる。

藤里町は、人口4482名、世帯数1530。周りは豊かな田んぼと、その向こうには標高1000メートルを超える白神山地がそびえている。この白神から生まれた「白神こだま酵母」、それに地元で栽培された国産小麦「ハルイブキ」が、藤里町学校給食センターのパンに使われているのだ。

このパン、今年の3月に初めて学校給食にお目見えしたそうだが、「秋田の『はまなす製パン』で生地を作ってもらい、1次発酵して冷凍された状態でセンターに届きます。これをセンターで2次発酵させて焼くんです。ただ、オープンが1つしかないのので1回で220食しか焼けません。それに保管場所等にも制限があつて、毎週となると、なか

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。

なか難しい。ですから、現在は月に1回ほどです」とは、栄養士・畠山絹子さん。

センターでは、藤里小学校の他、2校2園、計447食分のパンをまかなう。パン生地発酵の設備がないため、ステンレス製の食器保管庫を利用して、発酵時間や焼き時間のタイミンが難しく、試行錯誤だというが、オープンからは、狐色に美しく色づいたクロワッサンが美しい香りとともにいくつも現れた。

天然酵母の焼きたてパンの試みは、藤里町のほかに、仙北町、中川町、小坂町など、秋田県の学校給食センターの計5か所で行われている。

この焼きたてパンの開発に携わった中心人物のひとり

が、当時、県教育委員会にいた吉原朋子さん(現秋田県立盲学校主任栄養士)と秋田県総合食品研究所の主任研究員の高橋慶太郎さんだ。藤里町より一時間ほどの秋田市新屋町にある研究所を訪ねた。

さまざまな実験施設を持つ食品研究所へ高橋さんが迎えてくれて、吉原さんもやって来てくれた。ここは県立の施設で、秋



給食センターで2次発酵工程を経た生地は給食時間に合わせてオープンへ入れられる。



吉原さんが見つけた「ハルイブキ」と高橋さんが見つけた「白神こだま酵母」が結びついて、クロワッサンになった。

これからの 学校給食は 本物を出さなくては



秋田県農林水産部では「秋田の学校給食」という栄養士や生産者向け教本を発行している。

田の産物を使ったお酒や発酵食品などの開発が行われている。「これからの学校給食は、本物を出さなくてはいけない。本物のパンってなんだ、という話から、いろんなパンを試してみました。結局、焼きたてがいちばん美味しかったです。それで、添加物を入れない天然酵母の焼きたてパンを出そう、となりました」と、吉原さん。

パン作りにはさまざまな小麦を使い、なんと丸2年間もモニタリングが行われた。これらは、平成12年に発足した「秋田県学校給食用食材検討委員会」の試みの一つ。秋田県産品を学校給食に活用するため、に専門家を交えて研究しようと、県の農政部、栄養士会、食品研究所、生産団体、製造者等が集まってできた。

「秋田県の学校給食はセンター方式が6割、自校方式が4割。現場の取り組みには限界があります。農業県ですからさまざまな食材があり、研究者がいます。それぞれを有機的に結び付けられないだろうか、と始まったんです」と、吉原さん。

田県は農産物が豊富で、食糧自給率（カロリーベース）は北海道の19.0%に次いで、15.8%と全国2位という高さ。全国平均が40%だから驚異的な数字なのである。ところが、学校給食に100%秋田県産の食材を使用、とは限らない。輸入食材もたくさん使われているのだ。これまでのパンは100%海外産小麦が使われてい

藤里小学校
秋田県山本郡藤里町藤琴宇鳥谷場218
TEL: 0185-79-2026

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

た。それだけではない。味噌の原料である大豆も米もすべて海外のものであった。「最初は味噌の取り組みからでした。その後、パンも秋田の小麦でとなりました。ところが国産小麦はグルテンが少なく膨らまない。それで県の農林課に話したら、グルテンの高い「ハルイブキ」があると言ってくれました」と吉原さん。

と ところが最初は試行錯誤が続いた。その国産小麦に相性のいい天然酵母を研究していたのが高橋さんだった。「白神こだま酵母」は平成10年から発見されたものです。市販のパン酵母と異なり、ゆっくり発酵します。しかも、冷凍にも耐え得るという特別な性質をもっていました。通常、一般的酵母は冷凍するとほとんど死滅してしまふんですが、地元酵母の使用で、冷凍生地にして給食センターで焼きたてパンを作ることができたわけですね」

秋田のクロワッサンには、遠大な物語が、いっぱい詰まっていたのである。