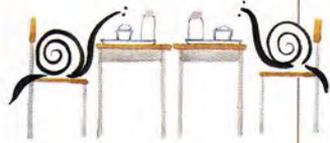


沖縄県名護市
瀬喜田小学校
東江小学校



親から子へ、 伝統と思いやりの つまった 分厚いメニューブック

食べ物と舌と頭、心で認知し理解する。
教科書の写真と文章だけでは
100%わかりえないのは、当然のこと。
南の島の豊かな学校給食は、
各専門家の大人たちの
対話と挑戦の積み重ねにしつかりと
支えられていた。

文●金丸弘美 写真●廣田健二



献立の一例
菜じゅうし
おからイリチー
シークワーサーアガラサー

沖

繩のほぼ中央部にあたる名護市では、給食センターの栄養士、地域の小規模農家、学校、市が連携して学校給食に地域農産物を使うのはもちろん、沖縄の行事や歴史を給食を通して伝えるなど、広範な食育活動を行っている。

名護市の人口は約5万7000人。市には計6か所の給食センターがあり、1か所で900名から1300名、合わせて約7000名の子供たちに給食を提供している。

食材の4分の1は、地元の農家40軒から届く。その内容は、大根、キャベツ、セロリ、ニラ、トマトから、ふだん草、浜ほうれん草、野蒜、柑橘のシークワーサー、タンカンなど。

大きな給食センターで、小さな農家と取引をするケースはなかなかない。というのも、業者から一括納入することが多く、地元の農家からセンターへ、毎日直接搬入することは難しいと思われがちからだ。しかし名護市では、市役所、市教育委員会、農家で意見を交換し合える場をつくり、「どうすれば実現できるか」を、まず何度も話し合ったという。

「話してみると、やってみたいという声が多かったんです。そこで、2003年から栄養士とともに農家を回って実地調査準備を進め、2004年の5月から本格的に連携の取り組みを始めました」と、名護市農政畜産課の農家支援アドバイザー、岸本文男さん。

まずは屋部^{やぶ}学校給食センターと10軒の農家で始まり、その後学校給食向け農産物の生産量を少しずつ増やしてもらいながら、各地に広げてきたという。

農家めぐりに出掛ける栄養士さんと岸本さんに同行した。「あら、もうトマトが色づいてますねえ」

「来週には収穫できそうです」「じゃ、メニューに新鮮なトマトを入れましょうよ」と、実に柔軟だ。

協

力農家の一人、比嘉克也さんは、「市場に出荷する際は、規格サイズに合わせて箱詰めし、なおかつ市場手数料がかかります。手間と経費がかかる上に、規格に合わないものは出せないんです。ところが学校給食だと手数料はかからないし、規格サイズにあまりこだわらず、いいものを作れば喜んでもらえる。だから双方にメリットがありますよ」という。

さて、給食はどんなメニューなのだろうか。東江給食センターを訪ねた。早朝、比嘉さんが農産物を集めて納入しにやってきました。

担当の栄養士・北城むつみさんは、沖縄北部の大宜味村から異動してきたばかり。沖縄北部地区では、すでに20年前から農家と栄養士が連携し、地域の食材と伝統行事を組み合わせた給食メニューづくりが行われてきた。手づくりの分厚いメニューブックには、写真と行事や歴史的背景が添えられた地域オリジナルの給食レシピがずらりとあ

菜じゅうしい、
シークワサー
アガラサー。
島の情緒あふれる
豊かな料理



八百屋の比嘉恒夫さん。15軒の農家から、島野菜の「たい菜」を集荷して運ぶ。



給食用の野菜の大根菜、島人参、大根、小松菜など。



沖縄の長寿の柑橘といわれるシークワサーの果汁。



瀬喜田小学校の児童たち。給食時間に北城さんが教室を訪ねて食材の話をしていた。

り、圧巻だ。
「近隣の栄養士たちと一緒に作りました。これを常備して、各自自らの方法で活用しています」
この日のメニューは、「菜じゅうしい（ぼろぼろ）」。これは沖縄風の七草粥で、旧暦の7日の節供に出されるものだ。白米に、麦、さつまいも、大根菜、小松菜、黄にんじん、もずくなどが入っている。副菜は「おからイリチー」。おからに豚肉、もやし、にんじん、きくらげ、だし汁などを合わせたもの。それに「シークワサーアガラサー」。これは、小麦粉と卵に、地元で昔からある自生の柑橘を搾った果汁を加



東江小学校で郷土食文化を語る北城さん。沖縄の食文化が詳細に解説された刊行物を教材に。

えて蒸したお菓子である。
これらの給食をよりわかりやすく伝えるために、毎月の「給食だより」が配布されるのはもちろん、教室に掲示用に、色紙を使った季節の花や果実などをあしらったメニューが作られる。
また、「給食週間」の強化期間には、農家の栽培のようす、給食センターの仕事、メニューと関連する沖縄の歴史などを写真入りで解説したカレンダーを各学校に配布している。

この日、北城さんは、東江小学校の6年生の総合学習の時間に特別講師として呼ばれ、「琉球料理」「行事食」について話した。子どもたちの質問に「いいに答える姿が印象的な北城さん。」「私のいた大宜味村は長寿の村といわれています。でも、今の子どもたちの食環境を見まわすと、ファストフードやインスタント食品であふれている。このままでは、この子たちに健康も長寿も残し伝えることができない。地域の食を見直して、沖縄の歴史もきちんと伝えなければという思いで、みんなで取り組み始めたのです」と、明快に答えてくれた。

瀬喜田小学校
沖縄県名護市字幸喜4
TEL 0980-52-2846

東江小学校
沖縄県名護市東江1-7-2
TEL 0980-52-2860

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



毎月配付される献立表。左は一年に1回行われる「給食週間」に、教室内で掲示される日めくりふうカレンダー。