



農家の人と
食べるのは
初めて。

唐津市立浜玉中学校
text by Hiromi Kanamaru
photographs by Katsushi Takakura



3年2組の生徒さん。

1食あたりの価格:252円(税込み)
人気メニュー:カレーライス
寸評:ごはんは粒がしっかりしていて、おかずのコンビネーションが抜群。里芋五目煮は素材の持ち味がどれも生きた楽しさ。アジフライは、新鮮な魚ならではの爽やかさっぱり感。

唐津市立浜玉中学校
佐賀県唐津市浜玉町大江6番地1
tel.0955-56-6650



ご飯、里芋五目煮、きゅうりの和えもの、アジフライ、巨峰、牛乳。

よく学び、遊ぶための優良給食

佐 賀県唐津市の浜玉中学校で、農家や加工品店、また古川康・佐賀県知事や一般の人たちも招いて公開給食を行った。

この日登場した給食メニューの食材は、なんと地元産100%。ご飯は、佐賀県産。牛乳は、地元の瓶入り村山牛乳で、ミルク本来の持ち味を生かした75℃15分殺菌。里芋五目煮の身は地元産の佐賀和牛肉、佐賀県産大豆の木綿豆腐、里芋、サイインゲン、ニンジン、コンニャク。そしてきゅうりの和

えものに、アジフライ、巨峰。どれもが味わい豊か。アジフライには脱帽した。白身がサクッリ、さっぱりとして実にうまい。牛乳もミルクの甘さがある。巨峰は、しっかり実が締まって、プチンとはじけるよう。口の中に果実の甘みが溶け出した。「今日が特別というわけではないんですよ。ふだんでも、食材の60〜80%を、地元でまかなっているんです」と栄養士の福山隆志さん。味噌汁の味噌は、「松浦東部農協

農産加工工場」で働く農家の奥さんの手作り味噌、豆腐は「長尾豆腐店」の木綿豆腐、いずれも佐賀県産大豆を使用したもの。肉は「中村牧場」中村俊六さんの佐賀和牛という贅沢さ。もちろんお米は佐賀県産、パンも県産小麦と国内小麦のブレンド、野菜、果物は地元浜玉の農家のもの、魚は唐津で獲れるものという具合で、なにからなまでに地元産中心なのである。これらの地元産使用の取り組みは、栄養士の福山さんが市の教育課スタッフと一緒に農家や豆腐屋さん、牛乳店、パン屋などを一軒一軒訪ねて、一つずつ実現させてきたものだという。

「佐賀県の給食の県産食材使用率は平均40%です。ですから、浜玉中学校は群を抜いています。県産食材使用率日本一!と、自慢してもいいくらい」とは、古川知事。

佐賀和牛生産者の中村さんは、「佐賀和牛は、県外ではよく食べられていますが、地元ではほとんど食べられていない。むしろ地域の人が知ってほしい。給食への提供はとても嬉しいんです」という。「外部の方の参加で、改めて私たちの給食を見直すことができ、いかに恵まれているかを知りました」と栗原宣康校長。

浜

玉中学の給食は、学校のすぐ裏手の唐津市浜玉小学校給食センターで作られる。センターでは、小学校3校、中学校1校の1150食をまかなう。市全体の給食を担当する浜玉支所教育課学校教育係の栗原美紀子さんは「うちが農家ということもあるので、できるだけ地元のものの子どもたちに食べてもらいたい。ふだんから農家にもよく行っているんです」という。



調味料にも気をつけている。



早朝8時に届く地元の食材。どれも新鮮なものをばかり。

県産大豆で木綿豆腐を造る長尾さん。



生徒とともに食事中の古川知事。「知事も給食のことを考えてくださっていると知って感激しました!」と、生徒の声。

