



● 金丸弘美

かなまる。ひろみ。食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「美味しい田舎のつくりかた―地域の味が人をつなぎ、小さな経済を耕す」(学芸出版)「宝鏡・田舎刀、小さくても経済が回る5つの法則」(NHK出版新書)など多数。

若木小学校

(佐賀県武雄市)



◀地元産食材を使った給食
▼大豆をきな粉にする体験授業

佐賀県・武雄市立若木小学校で、3年生が大豆からきな粉を作る体験教室に参加した。小学校の給食と食育と地場食材を連携させた実地公開授業だ。(一財)都市農山漁村交流活性化機構が運営する農水省の「地産地消コーディネート育成研修会」の一環。学校給食の地域連携が国で推進されており、そのモデルとなる地域で、実際の活動を学び、各地で広げていこうというものだ。

全国から学校給食の栄養士や行政の食育、農政担当など45人が参加した。栄養教諭の福山隆志先生の指導の下、3年生14人が班に分かれて、まず乾燥した大豆の鞘から豆を取りだし炒る。次に石臼で挽いたり、石

でつぶして粉にする。昔の人が、どうやって大豆を粉にしていたかを学ぶものだ。石臼は地元の人たちからの寄付で、石は福山先生が河原で授業用に収集してきたものだという。児童たちは夢中になって石臼をぐるぐる回し、石で一個一個大豆をつぶす。粉になったら、火を入れてできあがりだ。それから皆で試食である。味わってみると、香ばしく、味わい豊か、甘味も存分にある。パクパクとスプーンを何度も口に運ぶ児童もいる。

福山先生が「味わいはどうだったかな。班の代表の人が発表して」と話すと、「ハイ、ハイ」と、元気な手がたくさん挙がる。一人の児童が「売っているきな粉より、僕たちのきな粉の方が美味しい」と発表すると、教室に拍手が起こった。余ったきな粉は、あとで学校給食のときに食べることとなった。

大豆をきな粉にして食べる。ごくシンプルな作業でも、子どもたちの目がキラキラ輝き、表情の何と豊かなことか。食を学ぶことから個性を育む素晴らしいさを改めて知ることができた。

大豆は、学校のそばの畑で6月の種まきから始まり、雑草を抜き、収

穫する。豆腐や味噌づくりも行っている。さらに国語では、「すがたを变える大豆」の学習につなげている。大豆の畑は、地元の人たちが学校に寄贈したものだという。

夏は枝豆として茹で、見た目、香り、触覚、味わいをシートに書き込んで発表する五感を使った言葉の表現の授業も行った。また保護者と一緒に大豆を使った郷土料理を学ぶ食文化の授業もしている。

若木小学校は、児童数77人。教職員20人。給食は単独校方式で、調理産活用率は80%。全国平均が25・5%だから、突出して高い。

これは栄養教諭・職員が学校、市、JA・青果市場・生産者などと会議を開き、普段からコミュニケーションを深めてきた結果だ。

生産地を見学し、生産者にも学校に来てもらい、児童に農作物のことを話してもらおう。四季の食材のカレンダーを作り、それを食する給食を実施。調味料も厳選し化学調味料は使用せず、出汁にもほし、こんぶ、シイタケ、鶏などからとるという徹底ぶりである。

地域と食と児童を結ぶ活動を丁寧に重ねた素敵な活動だ。