



47

## 奄美・徳之島の至福の学校給食

金丸弘美  
食総合プロデューサー

奄美諸島・徳之島の伊仙町にある鹿浦小学校の学校給食に呼ばれて、一緒にお昼をいただいた。学校には広々とした専用のランチルームがあり、児童全員と先生たちとが食事をする。

児童の数は12名。1年生2人、2年生2人、3年生3人、4年生3人、5年生2人だ。

給食は、その日のメニューの食材がどこの産地のもものが使われているか、給食センターから届いたお便りを給食担当の児童が読んでから「いただきます」で食事となる。

ランチルームの大きなテーブルを囲んでの一緒の食事は、まるで家族のようだ。校長先生は、児童が食べる間中、笑顔ですつと見守る。

テーブルには、鮮やかな紅色や黄色の島特有の綺麗な花が飾られている。透明のビニールクロスの下には、ニンジン、トマトなどの野菜の写真や、お箸のもちかたなどの絵が敷いてあり、食べかたから、食材までわかるようになっていた。

ルームの壁に可愛らしいフェルトで作られた野菜や鶏や魚などがある。給食で食べる料理の食材を、栄養3色で児童に伝えるためのものだ。赤(体をつくる)は、肉、魚、卵、牛乳・乳製品、豆など。黄(エネルギーのもとになる)は、米、パン、めん類、いも類、油、砂糖など。緑(体の調子を整える)は野菜、果物、きのこ類など。

その日の給食メニューの食材と同じフェルトの野菜や肉を、3色の色の服を着た人形の下に張り出し、体にどんな働きがあるのかを知らせるものだ。さらに壁をみていくと、徳之島のマップと、伊仙町の農家の顔写真と、栽培をしている農産物が紹介されている。ちなみに徳之島は約2万4500名が住む周囲約80キロの亜熱帯の島。天城町、徳之島町、伊仙町の3つの町がある。

伊仙町では、さつまいも、だいこん、ねぎ、たけのこ、セロリー、ニンジンといったものから、島ならではのパイア、はんだま(水前寺菜)、あおさ、などもあることがわかる。

マップを覗けば、自分たちが、どんな島に住んでいて、誰が農産物を栽培して、季節ごとの野菜もわかるようになっていた。

また島外からやってくる食材は、島の地図の外側に、鹿児島県で栽培されているもの、ほかの県からのものというように紹介がされている。

写真を見ていたら、うちの叔父の義山良一が写っていた。「セロリー、きゅうり、ブロッコリー、トマト、キャベツなど」とあった。

実は、女房の両親の出身地が伊仙町。だから親戚が島にいる。わが家族も、長男が中学から、次男は小学校から、それぞれ高校をでるまで、島暮らしをしていたのである。

優雅なランチルームでの給食



家から直接届けられるものも、メニューに織り込まれる。

学校でも野菜が栽培されている。校舎のそばに畑がある。ブロッコリー、春菊、二十日大根、ラデッシュ、ジャガイモ、ニンジンなどなど。

ジャガイモやサトウキビは、徳之島の

妻が、自然に触れさせたいと、当時住んでいた東京・世田谷から移住を決意し、徳之島で9年間暮らした。その間、僕は、ときどき島に行くという生活だった。その頃、叔父や島の人たちにずいぶん世話になった。心のなかで「叔父さん、鹿浦小学校の子供のためにいいことしているじゃない」とつぶやいていた。

この日に、給食でいただいたのは、米粉パン、ミートスパゲティ、ブロッコリーとカリフラワーのサラダ、牛乳。

給食は役場の近くにある給食センターで作られて午前中に鹿浦小学校に届く。伊仙町には小学校が8校（271名、中学校が3校（291名）あり、722名分の給食を、栄養士さん1人、調理師7人で調理している。

給食の食材は、地元で調達できるものは、できるだけ地元のものを使うということで、役場の近くにある農産物直売所「百菜」からのものと、農家から直接届けられるものも、メニューに織り込まれる。

朝ごはん。きちんと食べてきた児童は、とても元気。PTAでも、食生活が健康の基本と話しています。徳之島はね、地のもの、旬のものを提供してもらい食べるので、季節を児童に語れるのが楽しい。いろんな体験ができますね」とは、校長のおひらき押領司なおみ先生。

給食が終わると、校長先生から、素敵なプレゼントが待っていた。児童たちが、みんなで三味線を弾き、島の唄を歌ってくれたのだ。じんときてしまった。

唄と三味線は、地元の人たちが学校にきて教えてくれるのだという。素敵な学びのある学校。日本一の学び舎。こんなところで、島留学ができたら、どんなに素晴らしいだろうと、本気で思った鹿浦小学校の給食の味だった。



見事な三味線と唄を披露

特産。学校では苗を植えるところから、地元農家の協力で、収穫までを学ぶ。サトウキビは、近くにサトウキビの工場があるので、搾ってもらい、黒糖になる。「農家に来ていただいて、野菜をどう思うか、話しにきてもらいた