

食育はすばらしい！！

JA みどりの青年田尻支部

澤田 巧

現在、食育活動として青年部の取り組みは多岐に渡り色々な活動が行われています。

農業新聞を始め様々なメディアに取り上げられない日は無いのが現状です。

平成17年に食育基本法が制定され、その活動が活発になっておりますが、それ以前から我が田尻支部では、食育に注目し活発に活動を展開して来ました。

今回は、我々、田尻支部の中心的な活動である給食食材提供事業とそれに伴う食農教育活動について報告します。

取り組むきっかけについては、約17年前までさかのぼります。

学校給食事業の取り組み

田尻地域の給食事情を振り返ると、当時小学校のPTA役員をしていた盟友が旧田尻町の学校給食会議に参加した際に栄養士から地元の旬の食材を利用した給食を作りたい、と言う要望でした、学校給食に関しては、以前から一部小学校で使用されていた経緯はありましたが、O-157の問題が発生以来自粛傾向にありました。

しかし、旧田尻町では、早くから使用農薬規制を行い減農薬栽培に取り組んで安全性を高めてきた地盤があります。また青年部の中においてもその栽培に取り組んでいる盟友が多数いたことから早速田尻支部の議題に取り上げるとともに、その当時全青協が打ち出したスローガンの「未来の子供たちへ」と言うテーマのもと我々に何が出来るか議論を重ね、平成11年に給食部会の立ち上げとなりました。

学校給食事業の主旨

給食食材提供事業の取り組みにあたり三つの柱を掲げました。

- 1・安全で安心できる野菜を子供たちに届ける。
- 2・自然の恵みを十分に受けた栄養価の高い旬の野菜を届ける。
- 3・給食という「食育」を通し「農業」・「地域」・「食」という問題に目を向けてもらいたい。

事業のあゆみ

事業のあゆみを振り返ると、平成11年度7月から町内3小学校3幼稚園への供給が始まりました。

供給する品目については、毎月15日前に会議を開き翌月供給できる品目と価格を見積もり取りまとめた物を栄養士に知らせ、その中で献立を作成してもらうという方法でした。

当時は、自校方式だったため各小学校の担当者を決め、各栄養士から送られてきた品目の発注・回収・配送を各担当者に行ってもらいました。

供給量については、ほぼ盟友間で間に合いましたがどうしても足りない時は地元の生産者から分けてもらいました。

それから、段々と供給品目も増え始め軌道に乗ってきた数ヵ月後、中学校への供給も始まりました。

食数は倍に増えてきましたが、約3年間順調に供給量を維持して参りました。

平成15年度より自校方式からセンター方式が導入される事になり栄養士の方からは、これまでと変わらず野菜については、青年部より納品してもらいたい、と言う要望でした。

しかしセンター方式により幼・小・中一括の献立で食数は、約1500食まで増え供給量を確保出来るのか青年部の中で議論になりました。

そこで、供給量の確保のために、地元生産組織にも働きかけ、学校給食に対してその意味を理解して頂き出荷先の一つとして認識してもらいました。

そして、出荷者を対象とした出荷説明会を開催し、栄養士にも参加してもらい規格統一の必要性や搬入時の注意事項等を説明して貰い、青年部からは、トレイサビリテイーの徹底と使用農薬を取り決めました。

また出荷者のルールとして給食向けの年間作付け計画を出してもらい、計画出荷を認識していただきました。

なお、説明会は、年に1回学習会として開催して行く事を決めました。

供給量の確保にもめどが付き平成15年4月より田尻町給食センター(マザーズキッチンたじり)への野菜供給が始まりました。

最初、量の多さに戸惑う所もありましたが、以前の経験が活き、しだいに軌道に乗り始めました。

そこから、地産地消運動に拍車がかかり平成16年9月から町内2ヶ所の福祉施設に野菜供給を開始し、幼保一元化事業でできた、すまいる園にも本格的に野菜供給が始まりました。

食育事業への取り組み

給食センターへの野菜供給と同時に、給食に使用されている地元食材の栽培現場を見てもらい、地元食材のよりいっそうの利用拡大を図るために、食材探検ツアーの企画を立ち上げました、参加対象者は、小学生以下と保護者とし栄養士と調理師にも参加頂きました。

過去6年間事業を計画し、年に2回播種体験と収穫体験をしてもらいました、作付けする作物を毎年変えてオーナー制を取り入れていました。

オーナー制にした事で、自分で植えた小さな種や苗が、収穫する時には、こんなに大きく育ったとか、いっぱいなっていると畑の中で大喜びする声が響きわたっていました、また、収穫体験の際には収穫したばかりの食材を使ってその場で調理して食べました。

いずれの会でも、暑い時や寒い時でも黙々と植えたり収穫する姿には感心させられましたし、何より自分たちが収穫した物をその場で美味しそうに食べる子供たちの姿がとても印象的でした。

また、収穫した作物は翌日の給食の献立にいれてもらい栄養士さんに校内放送などで「昨日〇〇ちゃんが収穫した野菜です」と食材の報告をしてもらいました。

その他に、小学校で行われる給食交流会にも積極的に参加し顔の見える生産者として食の大切さや生産現場の苦労話など、一緒に給食を食べながら時には講師となって交流を行っております。

この、交流会には青年部の盟友が交代で出席しているのですが、思わぬ効果をもたらしました、栄養士さんの話では、野菜の食べ残しが少なくなったと言うのです。

先にも述べましたが校内放送で、今日は〇〇さんの野菜ですとか放送してもらおうと、「う

ちの近所だ、〇〇君のお父さんだ」と話になるそうです。

そうすると、どう言う分けか今まで苦手だった物が食べられるようになった、給食を残していた子達もお代わりをするようになりましたと聞き、どうして食べられる様になったか聞いてみると誰々さんが作った野菜だからとか、一杯手間がかかって出来たものがもったいないという事などを聞き、顔の見える生産者として食材を届けてきた我々の努力が実を結んできたと実感できた瞬間でもありました。

まとめ

15年前、ふとしたきっかけで取り組むこととなった給食への取り組みは、今、宮城県が標としている地場産利用率40%を超え、24年度田尻給食センターにおいては47.4%までに達している現状にあります。

それは、野菜だけに限らず、白米や加工品、調味料にいたるまで地場産品が使用されているからです。

今後青年部としては、さらに地場産利用率を上げながら安定した供給を計って行くためにも、耕作放棄地や休耕田などを利用し、使用頻度の高いジャガイモ、玉ねぎの作付面積の拡大と産地形成をJAと一体となって取り組んで行きたいと考えております。

近年、我々のこうした活動は、田尻地域のみならず、JAみどりの管内の地域にも影響を与える事となり、給食供給事業を始める青年部もでてきたことは、大変うれしい事です。

今後、こうした流れを継続し行政やJAを、含め活動が広まる事を願うものですし、この活動が地域に根ざしたものとして位置づけられ、子供から、大人にいたるまでの世代にわたり地域食材の価値や意味を理解していただけるようになったとしたのなら、食育として素晴らしい成果だと思えます。

ご清聴ありがとうございました。

