

# Slow Fooder's Story File \*21

Feature article

## 学校給食3



取材を行った日は、品川区の京陽小学校で1年生にとうもろこしの皮剥きの授業があった。最初に多古町の説明、そしてとうもろこしについて講義が行われ、児童が皮を剥く。剥いたとうもろこしは給食室へ運び、茹でられ、その日の給食で食べられる。

文●金丸弘美  
Hiromi Kanamaru

写真●阿部雄介  
Yusuke Abe

# きつかけは、葉付きのニンジン

給食で食べるとうもろこしの皮を、児童が自分たちで剥く。そんな授業が、品川区の小学校を中心に行われている。協力しているのは、千葉県東葛市「多古町の味産直センター」。学校給食に新鮮な野菜を使ってもらおう、という働きかけで贈った葉付きのニンジンには、東京の小学校と千葉の農家との交流をスタートさせ、そして今や総合学習の重要な一環となっている。



東京の小学校に、千葉県の農家が、学校給食に新鮮な野菜を提供したり、田植え体験など総合学習にも協力したりといった活動が、もう16年も前から行われている。

野菜を提供しているのは、千葉県の成田空港の先、多古町にある「多古町の味産直センター」だ。多古町は、野山に囲まれた人口1万7000人ほどの静かな町だ。

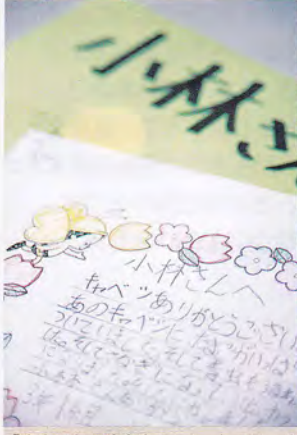
多古町の味産直センターが生まれたのは1987年。地域の農家約500人(野菜200人、米300人)が集まった組織で、ここから東京に地元の新鮮な野菜が直接出荷されている。ただ農産物を提供するだけでなく、学校や栄養士さんや親子などと協力して食育の取り組みが行われているのだ。

江東区の辰巳小学校、元加賀小学校からは、多古町の田植えと稲刈り体験に子どもたちが年2回やってくるこの野外活動は5年目になる。

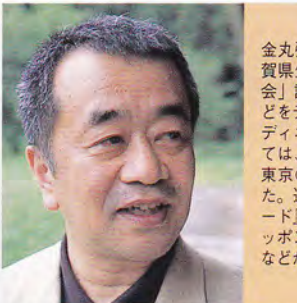
「田植えの後は、旬の食材を使つてのテンブラ、豚汁、漬物などのバイキングで食事を楽しみます。多古町のお米でぎったオニギリも出ます。去年は、田舎饅頭づくりの体験もしてもらいました。稲刈りは9月に多古町まで来てもらい、稲を鎌で刈って、コンバインで脱穀までをします。先生に引率されて、小学校5・6年生が、100名ほど参加しました」と語るのは、多古町の味産直センター・事業部生産販売課の小林由紀夫さん。

子どもたちの迎え入れのために食事ができる施設も造った。田植えと稲刈り体験企画は、多古町の野菜を購入していた白河(現元加賀)小学校の先生からの発案だった。共感したPTAの有志での親子企画として試みが始まり、好評を博して学校全体へと広がったのである。

現在、辰巳小学校では、多古町の農家をゲストティーチャーとして迎え、6年生が味噌造りを習うという総合学習にも繋が



「多古町旬の味産直センター」では、地域の新鮮な野菜を毎日東京へと出荷し、生活情報誌『しんのみ畑』を発行している。「しんのみ」とは地元の言葉で“味噌汁の具”という意味。食材を届けている小学校の児童からは、小林さんへの心のこもったお礼の手紙も届く。



金丸弘美 (かなまる・ひろみ) ●1952年佐賀県生まれ。「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5年の間に全国の農村200か所、東京の野菜売場50か所を自らの足で取材した。近著に『本物を伝える日本のスローフード』(岩波アクティブ新書)、監修に『ニッポン東京スローフード宣言!』(木楽舎)などがある。

0006

品川を訪ねたのだ。

農家と栄養士さんの連携は、子どもたちの味覚教育に確実につながり、地味ながらも、少しずつ、東京の学校に拡がりつつある。



# 「これからは 栄養士さんと、先生と、 産地、そして父母の 四者が一緒に、 食育をしていくことが 大切です」

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」

最初は「学校給食を市場のように考えられては困る」と言われたそうだが、そのときに贈った葉付きのニンジンが、話題になった。子どもたちは葉の付いたニンジンを食べたことがない。それが教材に使えるのではないかと考えたのだ。

最初は「学校給食を市場のように考えられては困る」と言われたそうだが、そのときに贈った葉付きのニンジンが、話題になった。子どもたちは葉の付いたニンジンを食べたことがない。それが教材に使えるのではないかと考えたのだ。

「栄養士さんたちは意識が高く、熱心に本当の食べ物の子供たちにも伝えてくださっています。これからは栄養士さんと、先生と、産地、そして父母の四者が一緒に、食育をしていくことが大切だと話しているところです。味覚形成の時期だけに、本物を食べて接して、味覚を鍛えてほしいんです」と、小林さん。

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」

「学校でトウモロコシの皮剥きからするという体験授業は、前から行われていました。トウモロコシの木は前から送って来ました。今年は農家も学校に行くことになりました。2年生が全員皮剥きをし、お昼にトウモロコシを新鮮なうちに食べます。新鮮なのは甘いか、トウモロコシのヒゲの数と粒の数は同じとか、朝の暗いうちから収穫するとか話をすると、子供たちはとても興味をもちます」