

佐賀県七山村

七山中学校の給食



緑豊かな山々に囲まれた七山村。

村をまるごと食べて 故郷の地理や自然を知る

その土地で栽培できない野菜や果物は、はるか遠くから運ばれてくる現代。土地に育つものでさえ、安いとあれば地球の裏側からでも取り寄せるのは当たり前。しかしなんだかそれはおかしくないか? 村の味たっぷりの、七山村の学校給食。

文●金丸弘美 写真●阿部雄介



NSDS
献立
わかめのご飯
ハムと青菜のソテー
鶏のから揚げ
若竹汁

福岡 岡県博多から車で1時間。佐賀県唐津市に入る一歩手前に、標高600メートルの七山村がある。名前のとおり十坊山、浮岳、女岳、笛岳などの山々に囲まれる美しい村だ。

山村の景観には、溪流あり、滝あり、120種類もの花々が咲きこぼれる。七山村の空気よき、緑豊かな景色に加え、村で営む野菜の直売所、レストラン、宿泊可能な畑つきのロッジ、温泉もあって、近在から24万人もの人々が訪れる。人口2730名と小さい村だが、地域性を生かした独自の政策と路線が活況を生み出し、市長村の合併にも乗らずに、独自の道を行く元気な村なのだ。

学校は小学校と中学校の2校が山の中腹にあり、ひとつの給食センターで小学校149名分、中学校101名分の合計250名分の給食をまかなう。センター方式といっても、小・中学校とほぼ隣り合わせにあり、栄養士さんも生徒の顔をよく知っている。もちろん、届く料理は出来立てで温かい。

給食 食の食材は、ほとんど村で調達する。米は七山村産。豆腐は佐賀県産大豆を使った七山村「加茂豆腐店」の自家製。豊富なきは、七山村産で70パーセント近くになるといふ。

「素材はともいいと思います。漬物は個人の名前入りで届きますし、梅干し、たくあん、コンニャクなども村の人の手作りで

金丸弘美

Hiroimi Kanamaru
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300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「ゆらしい島のスローライフ」(学研)「スローフード・マニフェスト」(木楽舎)などがある。

す。地元の川魚、山女を出したこともあります。手に入らない魚はふもとの浜玉町の魚屋さんから、唐津である魚を仕入れます。卵は車で10分の「みのり農場」のもの。肉類も浜玉町から。牛乳は唐津です」と、栄養士の松尾斐子さん。地元を佐賀県という範囲で定義するならば、地元素材100パーセントの給食なのである。

七山村の給食の主な食材を届けているのが、学校からすぐそばのレストラン付き直売所「鳴神の庄」。村の農家300軒が新鮮野菜を出している。役場、農協、商工会、森林組合、地元農家53名が出資して運営している。地元の野菜は新鮮で安いとあって、年間20万人の人が訪れる。今年できたレストランは素材がよく味がよく、景観もいとあって評判で、超満員。

給食への取り組みは平成6年から。給食センターから毎月届くメニューと生産者リストを店長が付き合わせて、それぞれの調達先を決める。リストは野菜ごとに栽培農家の名前が明記され、どこの誰がどこで栽培したものか一目でわかる。



「梅干し、たくあん、
コンニャクなどは
村の人の手作り。
地元の川魚、
山女も食べます」



掘り立ての箱、青菜など、新鮮な野菜が毎日早朝に農家から届けられる直売所。野菜のほか、各農家手作りの漬物も並ぶ。



栽培されていない食材も並ぶのである。実は、この運営を担当する徳田裕子さんのお父さんは元七山中学校の校長先生、しかもお子さんが地元小学校に通っていたときは、栄養士さんや先生と食育の勉強会に参加していた経験があるという。

「学校の食材には、有機栽培の農家の方々のもので、調理しやすいようにできただけ形の揃ったものを出すように心がけています」と、徳田さん。

さて、中学校で給食の様子を拝見させていただいたのだが、子供たちはしっかりと味わい評判も上々。残すことはほとんどないという。教室を見回すと、床はフローリング、机も木製。これも村の方針で、山の木材で地元で製作されたものという。廊下の掲示を見ると、「鳴神の庄」の体験「ふるさと発信」などの校外授業の様子が張り出している。自分たちが食べる物がどこから届くのかを、授業で学んでいるのだという。

学

校給食、地元探索学習、地元食材の3つを連携させるのは、村の方針でもある。

「食の安全性が問われていますが、それにはまず地元食材でしょう。学校給食の食材は、かつては関係の団体が一括して納入していました。地元の米や野菜があるのに、なぜそれを使えないのか。そこから取り組みが始まりました。実は村で生徒1人あたり年間2000円の給食費補助を出しています。また、食べることの大切さを、普段の学習を通して身に付けてほしいという思いから、「村を知る授業」を採り入れてもらいました」と、岡本研一校長。村の元気づくりは、子供たちの普段の生活から育まれているのだ。

七山中学校
佐賀県東松浦郡七山村大藤川2263
TEL: 0955-58-2041

ソトコトは、子どもたちの食環境を考えます。学校給食は現在、世界的なテーマのひとつ。有機野菜を使っている、残飯を堆肥にしている、などユニークな取り組みを実施している学校情報を募集中です。
TEL: 03-3549-1011
(編集部 担当/榎本)
e-mail: kyushoku@sotokoto.net