



77

ちさんちしょう 地産地消で病院食が美味しい！

金丸弘美

食総合プロデューサー

岡山県笠岡市・医療法人緑十字会笠岡中央病院を訪ね「地産地消御膳」をいただいた。

谷本牛と明治牛蒡の混ぜご飯（芳井町・佐藤さんの無農薬野菜と、5つ星お米マイスター坂本清土さんの笠岡産米）、笠岡沖産のチヌの塩焼き、大根なます（道の駅「笠岡ベイファーム」の笠岡干拓産の金時ニンジンと大根を使用）、みそ汁（J A女性部の笠岡味噌、具は「せのお水産」の岩海苔「幻紫菜」、デザート（ストロベリーファーム石田）のイチゴ）、お茶（白石島・桑茶）という、笠岡市周辺の食材を揃えたもの。料理には笠岡諸島の風景の写真の入ったお品書きに生産地の地図までが添えられている。廊下の壁には生産者の顔写真も紹介されている。料理は病院内の厨房で作られる。ちなみに、この日の食事代は400円。

毎月、「地産地消御膳」として提供しているという。お品書きは、生産者の紹介写真を入れて栄養士さんが手づくりしているのだという。患者さんには地元の人が多いことから、「ああ、あの農家さんか」とか、「あそこの水産会社で作っているんだね」とか会話も広がるのだそう。その様子が浮かぶようだ。

この日、参加メンバー30名あまりと食材を提供している三か所の現場にもうかがった。コーディネーターは笠岡市産業部農政水産課参事・守屋基

範さん。あとでうかがったところ守屋さんほど現場に行っている人はいないという話だった。

一か所目は笠岡湾干拓地でイチゴを栽培する農家、石田育生さんの「ストロベリーファーム石田」。10種類ものイチゴを栽培しているのだそう。

二か所目は海苔の生産をする妹尾孝之さんの「せのお水産」。温暖化の影響で海苔がかつてのように養殖できない状況になっているという。そんななかで環境の変化のなかでも養殖ができる岩海苔に取り組み、それが病院の食事にもでてきた「幻紫菜」。磯の香りと太陽の光を十分に蓄えたようなうま味のある濃藍色の美しい海苔。



笠岡市の食材でつくられた「地産地消御膳」

三か所目は池田博之駅長の「道の駅・笠岡ベイファーム」。野菜・果物・魚介類など生鮮品がずらり。とくに魚は海の近くだけに新鮮このうえない。これらの生産者のところに緑十字会グループの栄養士7名が、お昼後の空いた時間を

うまく使い交替で訪ねているという。

笠岡中央病院の食事のことを知ったのは、神戸で開かれた農林水産省「地産地消コーディネートネットワーク育成研修会」で優良事例として紹介されたからだ。運営は一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）が実施している。この事業は国が掲げる地産地消の取り組みを、学校給食・病院食で広げ推進をするというもの。

実践で行う方々の発表を行うセミナーが開催され、そして実際の現場を訪ねるといふものだ。年間2回開催されている。またこれまで多くの経験を持つ人たちが専門家として登録をされていて、希望をする地域には年間3回の派遣でアドバイスをする制度も設けられている。

この研修会の発表で関心をもったのが笠岡中央病院栄養課管理栄養士・栗村三枝^{あむらみえ}さんの報告だった。業者委託で行われている病院の病院食の食材をすべて見直し国産に全面的に切り替えたという。当時は安価で在庫管理がしやすいという理由から外国産の冷凍カット野菜、加工食品、缶詰などが



笠岡中央病院の栄養士さんたち。手前中央が栗村さん

多く利用されていた。

医療法人緑十字会は、笠岡中央病院を母体に、老人保健施設、居宅介護支援事業所、訪問看護ステーション、デイサービス、北木島診療所などがあり、姉妹施設としてケアハウス、小規模特別養護老人ホームなどを擁している。保育所もある。

地産地消の食事は2013年4月、岡山県が地産地消の推進を掲げたことがきっかけ。当時の事務長で、現在、理事、相談役の池田美郎さんが「地産地消をやらんといかんらしい」と言ったのが始まりという。栗村さんたち栄養士さんが「すぐやりましょう！」と実行に移したのだという。食事は、日清医療食品に業務委託がされている。その会社と徹底的な話し合いをもって代えていったのだという。

取り組みの前から食品偽装や冷凍餃子の殺虫剤混入など、食の問題のニュースもよく報道され、安心安全の食材の関心が高まっていた。また病院備え付けの「意見箱」に患者さんから「美味しくない」という声も寄せられていたという。栄養士さんが積極的に動いたもう一つの理由は、栗村さんを始め3名の栄養士さんの子供は姉妹施設の保育園に通っていて、美味しく安全なものを食べさせたいという思いも強かったのだという。さらに専門家の派遣制度も利用してアドバイスも受けた。こうして、国産食材と地域の食材を中心にした料理が生まれた。そして、岡山県笠岡市の現地訪問となり「地産地消御膳」をいただくこととなったというわけだ。

では、肝心の食材にかかる価格はどうだったのか。「実は、徹底的に食を見直したら食材の費用は下がったんです！」と栗村さん。この取り組み、全国の病院に広がると、どんなに素敵だろう。食から元気がいただける！と感銘したのだった。