

## 教育ルネサンス 変わる学校給食 5 「地産地消で郷土愛育む」

「今日の献立はジビエの発酵カレーです」。1月27日、兵庫県宍粟市立伊水小学校での給食の時間、校内放送で献立が紹介された。市内で捕獲されたシカの肉を塩こうじや甘酒などの発酵食品で軟らかく煮込んだカレーだ。児童らがほおぼる中、市立山崎学校給食センターを兼務する同小の世良光・栄養教諭（49）が教室を訪れ、有害鳥獣駆除の取り組みも説明した。この日は市立の小中高20校でこのカレーが登場した。

日本酒の発祥の地として知られ、発酵食品の生産が盛んな同市。昨年度の給食は地場産物を使った割合が70%に上り、国が掲げた全国目標の30%を大きく超えた。市内産コシヒカリの週5回の米飯給食を行っているほか、発酵食品や地元の旬の野菜を積極的に使用するなど、地産地消にこだわっている。「市内産」「県内産」「発酵食品」といった献立を通じて地域の農業や食文化を学ぶ。

学校給食での地産地消の推進は、2005年の食育基本法に明記され、各自治体は基本計画を策定して取り組んでいる。地場産物の教育効果のほか、地域の農業振興への期待が大きい。ただ、生産者の利益が少なく、必要量の確保など課題も多い。

同市では市内の三つの給食センターがJAや小規模農家などを巻き込んだ供給体制を構築。15年には市内産の食材購入費への補助金を制度化し、生産者の利益や必要量を確保することができた。

「地元の材料は新鮮でおいしい」と6年の片山楓麻君（12）。同じ6年の竹内柚希さん（12）も「どこで作られているか知っているので安心」と話す。和田光弘校長（57）は「地産地消の給食に子供たちは誇りを感じ、ふるさとを愛する心を育てている」と話す。

＊

地元産の給食を通じて地域の自然環境へも関心を高めるところもある。

千葉県いすみ市では市立小中学校全12校で17年度から、給食のご飯は100%、農薬や化学肥料を使わずに作られた市内産の有機米を使用している。

市では12年、環境に優しい農業への転換を開始。当時、有機米を作る農家はゼロだったが、給食での使用を目指したところ、取り組む農家が増え、給食で使う倍以上を生産するブランド米の産地へと成長した。市農林課では「子供たちに食べてもらえることほど生産者にとって誇らしいことはない」と語る。

有機米を教材にした学びも広がる。市立夷隅小学校は5年の総合的な学習の時間で、無農薬でエビやタナゴが戻った田んぼの脇の小川で生き物を調べ、学区内の有機水田で地元農家と有機米作りに取り組む。「給食を通じて食だけでなく、農業やその背景にある環境を学んでいる」と、永石恭大校長（60）は話す。

（令和4年2月9日（水）読賣新聞記事より抜粋）