

本音インタビュー

富士市学校給食を
考える会代表
小櫛 和子氏

自校直営の 給食を支援

富士市の小中学校は昨年合併した旧富士川町地区を除くすべての学校が調理場を備え、調理員が子どもたちの身近で給食を調理・提供する「自校直営方式」をとる。同市学校給食を考える会は活動22年。市民サポーターとして同市の自校直営方式を支え、食育普及に取り組んできた。

「会の結成のいきさつを教えてください。」

「初めは給食への安全な食器の導入を目指して有志が集った。私は当時幼小中3人の子の親。しかし、学び始める



おぐし・かずこ氏 1987年、有志約60人で会を結成。例会は200回を数えた。最近では食の大切さを伝える講演活動も行う。

命の循環、「食」で伝える

があると気付いた。効率性が優先され、学校から調理場が消えて、給食が次々とセンター方式に切り替わっていった時代。自校直営方式を決めていくにはいけないと、活動の中心に据えた」

「分散型の自校直営方式は、大量集中調理のセンター方式に比べ高コストといわれる。自校直営の利点は何でしょう。」

「『同じ献立を同じ材料で作るのだから、自校直営もセンターも変わらない』との指摘はよく受ける。給食を単に『栄養補給』にとらえるなら、低コストの民間委託の選択も出てくるかもしれない。でも、学びの中にある給食はただの食事であってはいけない。お昼が近づくにつれて調理の音が響き、においが漂ってくる。家庭でも調理済みの料理がそのまま出されることが多くなった今だからこそ、作る作業から食べる行為までの一連の過程が同じ場にある環境と大切だと思う」

給食への地場産食材の利直人

用拡大に、農林事務所と取り組んでいますね。狙いは何ですか。

「狙いは二つ。一つは質の高い給食は、経済性の面でも十分価値があることを伝えること。『食べ物』としてだけでなく高いととらえられる自校直営の給食も、安全性や食育の観点が加わればコスト観は変わる。地場食材の利用拡大が給食の質の向上とともに、地場産品の需要増や流通の確立、生産意欲の拡大につながるなら、給食への投資は農業振興や経済振興の意味も出てくる。二つ目は、食が地域とつながっていることを教えるため」

「食育に関して課題はありますか。」

「食育基本法によって食育への社会の理解は急速に深まったが、認識の多くは栄養や健康の問題などまだ一面的。

基本法は、食育は生きる上での基本であり、地域、徳育、体育の基礎と位置づけている。食とは動物や植物など他の者の命をいただきながら私たちの命をつくっていく行為。農林漁業や他の産業など社会活動はもとより、さらに大きな命の循環があって成り立つもの。環境問題もそうだが、わたしたちの命や生活が地域や社会、世界とつながって成り立っていることを子どもたちもしっかり教えるには、『食』は最高のテーマと想う」

（聞き手＝富士支局・穴沢