

平成 28 年度 第 3 回 富士市学校給食地場産品導入協議会 視察の報告

11 月 9 日 (水) 9 : 00 ~ 15 : 45

文責 : 小櫛和子

【参加者】

教育委員会 : 栄養教諭 (5 名) ・ 栄養職員 (11 名) ・ 調理員 (3 名) 、 学務課 (2 名)

富士市 : 農政課 (2 名) 、 食育推進室 (1 名) 、 生産者 (2 名)

富士農林事務所 (3 名) 、 富士市農協 (3 名) 、 富士中央青果 (3 名) 、 納入業者 (4 名)

富士市学校給食を考える会 (西村、増田、小櫛)

圃場の視察

- (日程) 9 : 00 富士パークホテル 駐車場 集合出発
9 : 30 渡辺 靖氏圃場 富士宮市宮原 (人参)
富士宮市杉田 (根深ネギ)
11 : 15 藤森氏 圃場 富士市大淵 (カリフラワー)
- 12 : 45 地元食材を使った昼食 (富士パークホテル・レストランヴィルゴ)
・ 富士宮虹鱒のフラレとカリフラワーのムースタルトレット
・ 長谷川農産のマッシュルームと富士きのこセンターのきのこを使ったきのこスープ
・ 青木養鶏場 富士の鶏のフリカッセ (人参、ほうれん草)
・ さつま芋 (紅あずま) のブリュレ
- 13 : 45 意見交換会 コーディネーター (小櫛)
★ 渡辺 靖 氏・・・ 人参は 6 月と 11 月に出荷可能
事前にある程度の必要量がわかれば作付けしていく。
根深ネギは、10 月～翌年 3 月までは安定的に出荷できる。

(意見交換)

- ・ 人参は、学校給食では日常的に使用するの、キーポイントで使用していきたい。
- ・ 根深ネギは他にも地元の生産者がいる。
- ・ 根深ネギは、ほかの販路も確立しているので、給食で使用する場合は学校側で、どの生産者のものが欲しいのか選択すればいいと思う。
- ・ 人参は、およその使用量を伝えて、学校給食のために栽培してもらったら、その分は責任をもって使ってほしい。

★ 藤森 氏・・・大淵地区と岩松地区で協力すれば、11 月～3 月学校給食で ある程度使用してくれれば、安定供給できるように作付けを増やしていける。

(意見交換)

- ・ カリフラワーは、クリスマス時期は価格が上がる。混むシーズンには、避けたほうがいいのか？

➡ 情報が欲しい。

渡辺氏、藤森氏は、農家の出前授業でもご協力いただいています。

15:45 終了

(富士市学校給食地場産品導入協議会 視察の感想)

★ 小学校 栄養教諭

自分たちが毎日見ている野菜。いたんでいることや、大きさが上手く切るには難しいなど自分たちの作業の効率性をついつい考えながら見てしまうことが多かったですが、実際に野菜が作られている畑を見て、どの野菜も農家の方々が種まきから収穫まで1日も手をぬくことなく育ててくださっていることがわかり、野菜の見方が変わりました。この思いのこもった野菜をよりおいしく調理しよう、残らないように子供たちに呼びかけよう、農家の方たちの思いを食べている子どもたちにもっと伝えようと改めて感じました。ありがとうございました。

★ 小学校 栄養職員

今回、地場産品導入協議会の視察に初めて参加しました。生産者の方から直接お話を聞けるよい機会となったと思います。お二人とも、おいしい野菜作りへの熱意が強く感じられました。同じ呼び名の野菜でも、その品種や成長具合によって味は大きく変わってくること、露地栽培の野菜は天候、害虫、雑草との闘いであることなど、分かっているようなことでも実際に現地で生産者の方からお話を聞くと、その食べ物の有難みを深く感じることができました。そして給食用の商品として、流通にお面でもできる限り期待に応えたいという姿勢がととてもすばらしいと感じました。そのような生産者の方の声や働きを、子ども達だけでなく先生方や保護者にも伝えていきたいと思います。お忙しい中、貴重な機会をありがとうございました。

★ 小学校 栄養職員

先日はお忙しい中、圃場見学させていただきありがとうございました。たくさんお話をお伺いする中で、現在の野菜の価格高騰の理由や、その理由に伴って農家の方もたくさんの苦労をされていることがわかりました。また、野菜ができるまでに、農家の方が研究をしたり畑を整えたりと、たくさん手間がかかっていることを改めて感じました。同時に、給食を食べる子どもたちにもそのことを感じてもらい、感謝の心をもって食べることができるようになってほしいと思いました。

圃場見学で学ばせていただいたことを、これからの食育につなげていきたいと思います

★ 小学校 栄養職員

早速、八百屋さんへ連絡をして、今月11月の地場産品使用状況調査の週に使うニンジンの一部を「富士宮の渡辺さんの人参」を給食に使いたい旨を伝えました。渡辺さんの人参をはじめとする農作物づくりへの熱意がととても感じられ、敢えて作ることが難しい人参に挑戦していることや、いつでも安定した価格で野菜が提供できるように頑張っていきたいと言ってくくださったことなど、人間的にも魅力を感じました。そんな方が作っている人参だから美味しいに決まっていると思っています。実際、昼食で食べたシャトーニンジン、触感がなめらかで、人参臭さはなく人参が嫌いな子でも食べやすい人参の味で、美味しかったです。我が校の子どもたちにもたべさせてあげたいです。

大淵でカリフラワーを作っている藤森さんも、カリフラワーが日焼けしないよう外葉で覆うなどの手間をかけ、1株1株、我が子のように大事に育てていることが伺えました。いただいたカリフラワーはととてもみずみずしくて美味しかったです。そして、包まれていた葉や軸もやわらかくて甘みがあり、残すところなく、全てをいただきました。

こんな身近で、生産者の熱意のこもった野菜が作られ、富士市の給食の食材として使えることの喜びを子どもたちにも伝えていきたいと思いました。

★ 中学校 栄養教諭

渡辺さんと藤森さんの子どもたちにおいしい地場の野菜を食べてほしいという熱い気持ちが本当にありがたいと思いました。にんじんについては、今年の影響で現在入っている北海道産のものの品質があまりよくないこともあり、地元で大切に育てられたにんじんを広く活用できたら、と常々思っていましたので、使えるめどが見ついたことは大きい成果だと思います。カリフラワーについては、前年度は量の確保ができず、市内全校で2月に使用することができませんでしたが、こちら本年度はしっかり確保できそうとのことで安心しました。市内全体で一度に地場産を、となると量の確保の問題で難しい面も多いかと思いますが、富士市の良さは献立が統一ではなく栄養士のいる学校は自由に献立作成ができることだと思いますので、学校の近隣農家の畑でできた野菜を使った給食が、その学校の子どもの口に入る、ということが実現できたら栄養面からも食育の面からも+の効果は今以上に高くなると感じました。

昼食は、地場の食材を上手に取り入れたメニューでとてもおいしく、日々時間に追われて食事をしていますが、久しぶりにゆっくりと食べることができよい時間を過ごすことができました。

お忙しい中時間を割いて津田颯田農家の方々、美味しい昼食を提供して下さったレストランの方々、企画運営をして下さったみなさん、ありがとうございました。

★ 中学校 栄養教諭

富士宮市の渡辺さんの人参、根深ネギ、大淵の藤森さんは、カリフラワーの栽培についての説明、どちらもわかりやすく伺えました。栽培されている種類、肥料の入れ方、作付けなど生産者さんならではの話を詳しく聞くことができました。

実際に栽培する状況を見たり、聞いたりした農作物を子どもたちの給食をして届け、それをまた、教材として取り上げる、これらの道筋がどの学校でも取り組むことは、地場産品導入としての意義が高く、食育の素晴らしい取り組みになっていくと思います。

ただ、農作物なので生産量に限界があるのでまずは、何か一つの料理から進めることも、良い考えだと思いました。これらの取り組みが軌道に乗り、生産量もふえてくれるとさらに取り組みがすすんでいくと思います。

昼食の富士市の産物を使った料理もおいしくいただき、給食献立のヒントにもなりました。意見交換会では、それぞれの立場から意見がありよかったですと思います。視察とは別の場面でも、このような話し合いをさらに続けていくことが学校給食と販売者、生産者との距離を近づけていくことではないかと思いました。学校給食の地場産物活用増量に向けて今後も各方面との連絡を取り合い、子どもたちにより多くの地場産が取り入れられるよう努力していきたいと思います。

★ 中学校 栄養職員

初めて参加しましたが、とても勉強になりました。普段、畑を見ることがなく、野菜がどのように育っているかわからなかったのが、とても新鮮でした。

にんじん畑では、畑を平らにすることが大切であることやたい肥を使った土壌づくり、草との闘いなどいろいろ試行錯誤しながら作っていることがわかりました。

根深ねぎ畑は、3回土を盛るということを初めて知りました。畑の大きさにも驚きました。とても立派な根深ねぎだったので、給食でも使いたいと思いました。

カリフラワー畑では、白くするために葉を折って日が当たらないようにしていることを初めて知りました。一つ一つ日に当たっていないか確認していることや一度葉を俺はいいのではなく、成長が早いので、何回も同じ作業を行っていることを聞いて驚きました。

「露地栽培は、天候との闘い」という言葉を聞いて、本当に苦労されて作っていることがわかりました。渡辺さんも藤森さんも自分たちの作ったものを子どもたちに食べてもらいたいという

気持ちが強くとてもうれしく思いました。

意見交換会では、農家・市場・JA・納入業者など様々な人たちとの意見交換ができ、給食の食材をして使えるようにそれぞれの立場から意見をもらい、今まで知らなかったことがわかってとても有意義でした。

★ 小学校 栄養職員

圃場見学では、生産者の方の野菜に対する愛情、苦勞、熱い思いを感じることができました。また、野菜をよりよくしようとする向上心がとても強く、野菜についてだけではなくその挑戦する心が、出前授業を通じて子どもたちに伝わればよいなと考えました。

意見交換の場では、様々な立場の職種の方が集い、いろいろな視点から意見が伺え、私自身とても勉強になりました。野菜の相場が高くなる時期、入手するねらい目の時期、美味しい時期など、なかなか聞けない情報を得られ、今後の業務の参考にしたいと思いました。

1日の研修会を通じて、小櫛さんからも「地元のものは地元の人が食べて応援する」というお言葉がとても印象に残りました。見学させていただいた渡辺さん、藤森さんはもちろん、このお二方以外の生産者の方もきっと熱い思いをもって農業を行われていると思います。私たちはその思いを少しでも子どもたちに伝えられたらいいなと思いますし、将来法_ン等に「学校給食指定農家の野菜」が給食で使われれば安心です。見学させていただいたことを大切に心にしまっておくのではなく、子どもたちに学んだことを広め、まずはこのまれにみる不作の時期に、農作物を残さずおいしく食べられるように進めていこうと思います。

研修会に参加させていただきありがとうございました。

★ 小学校 調理主任

渡辺農園での人参・根深では、この富士・富士宮地区で人参が栽培できるということに驚いた。人参というと北海道・千葉など、県外しかないものかと思っていたから、地元の人参が使用できるのはありがたいことだと思う。根深もみずみずしくおいしそうで、何より土づくりから成長を見守る渡辺さんのご苦勞がよくわかった。種の種類とか機械とか、詳しく教えていただき大変勉強になった。

カリフラワー部会では、大淵中のすぐ南側にあのような畑があるとは大淵中の職員も知らないようだ。カリフラワーやブロッコリーは冬には大量に使用するイメージだが、地元の野菜がうまく流通され使用できれば、児童生徒たちにも富士市でとれた野菜を紹介出来て素晴らしい教育になると思う。

今回お圃場見学で地元の野菜作りに情熱を注ぐ農家の方々のご苦勞を見て、これから益々野菜一つ一つを大切に無駄なく使用して美味しい給食を作らなければいけないとつくづく感じた。

★ 小学校 調理員

人参・根深・カリフラワー、それぞれの生産者より成長過程の話を聞き、一つの野菜になるまでにこんなにも手をかけて育てられているのだと知ることができた。

Lサイズ、2Lサイズ、あたり前のように注文は出すけれど、そのサイズに仕上げる難しさがある。

土一つとっても、質をよくするためには、ケイ酸とカルシウム、葉の成長に窒素、根にはリン酸など、農業は化学だと感じた。雑草をとるために除草剤を撒くのだが、雑草だけに効く除草剤、それも撒く時期を間違える。大切に巣立てた野菜も枯らしてしまうなど大変。

人参は昔と違ってあの特有なおいものは最近では作られない。愛紅、ベータリッチなど生で食べても食べやすい人参が主流。

野菜作りは、天候・土・草との戦い。日々安全で安心の食材を生産してくれる生産者。私たちの注文を受け、要望に応えるよう野菜を調達してくれる納入業者の方、そしてそれを調理して届ける私たち。それぞれの立場は違いますが、一つの目標に向かってがんばっていると感じました。

参加させてもらってよかったです。ありがとうございました。

★ 小学校 栄養職員

今回は富士宮の渡辺靖さんの人参・根深と大淵の農協所属の16人の会員で作る「カリフラワー一部会」の藤森さんの畑を見学させていただきました。

今年は、天候が不順であったため、作物全般の生育がわるいと口々に言っていました。人参は雨が少なかったので、芽が出るまで毎日水まきをした。根深は例年に比べて細い。カリフラワーは9月に雨が多く数が少ないと聞き、常に天候に左右され、収入が少なくても、出来すぎても収入に響いてしまう農業の難しさを改めて感じました。

カリフラワーは市場に注文すれば納品が可能ですが、渡辺さんは市場との取引がないということなので、指定で注文するのは難しいのではないかと思います。圃場視察に行くと、作り手の顔が見え、その作物を育てる熱意に触れ、この人たちの作った作物を給食に取り入れたいという気持ちが強くなります。ただ、収穫量が限られていることでもあり、富士市の学校給食全体で使用することになり、使用日が集中すると量の確保が難しく、結局使用できなかったということもありうるのかと思います。今後の課題だと思います。

意見交換会では、調理員さんの意見も聞くことができ、また食材情報も仕入れることができました。食事もおいしくいただけ、大変有意義な一日でした。ありがとうございました。