

\* 安全・安心な循環型社会をめざして \*

# 子どもたちに つたえたい 食べることの 大切さ

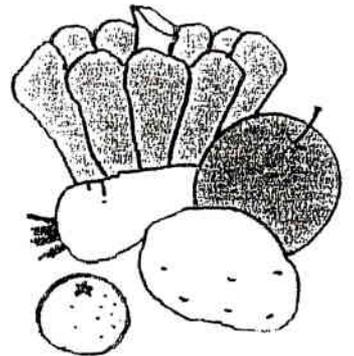


~~~~ 学校給食での取り組みから ~~~~

日時 平成17年 1月30日(日)

13:30~15:30

会場 フィランセ西館4階大ホール



## プログラム

- ◆開 会 13:30
- ◆パネルディスカッション  
(パネリスト)
  - 近藤 律子さん・・・富士市立吉原小学校栄養士
  - 宮田 雅和さん・・・いろはの会、エコファーマー
  - 廣田 雅恵さん・・・高木産業(株)産業機器部営業課
  - 村松千恵子さん・・・国際ソロプチミスト富士 会長
  - 岩見 安博さん・・・和風料理「花月」マスター (富士宮)
- (コーディネーター)
  - 小櫛 和子・・・富士市学校給食を考える会 代表
- ◆フリーストーク
- ◆閉 会 15:30

主催 富士市学校給食を考える会  
共催 富士市男女共同参画センター利用団体委員会

〈フォーラムの開催にあたって〉 富士市学校給食を考える会 代表 小櫛和子

本日のフォーラムは、“命の源である食の大切さ”を、子どもたちに、どう伝えてい、たらよいかを、学校給食の現場だけでなく、色々な立場の人が、かかわった中で、一緒に考えていきたいとの思いで企画いたしました。

富士市は、市内全小・中学校で自校直営の学校給食を行っているので、この恵まれた体制の中で、良い成果を出し、他の自治体へも発信していくことができれば、願っています。

《内 容》

1. 近藤 律子さん（富士市立吉原小学校栄養士）

産地直送の無農薬野菜を使用し、学校から出る生ごみを堆肥化する循環型社会を子どもたちに伝えたいとの申し出に、平成16年度、富士市内4校において、試験的に行った感想をお話します。

- ・新鮮で味も良く安全性も考えると、無農薬野菜を使用したいが、学校給食は、大量調理のため、形が不ぞろいだったりすると、下処理時間がかかりすぎ、現場の負担が大きいので、必要量を全部使用することができなかった。
- ・注文しても必要量が確保できないこともある。
- ・機械を使用して野菜を切ることで、人じんなど、市販のものより先が細いので、形がなくなってしまう。
- ・とうもろこしは、味が良く、子どもたちにも喜ばれた。
- ・献立表の中でアピールしたり、当日の学校内放送で子どもたちに伝えた。
- ・来年度は、使用量は、現場の負担を考えると、今年度と同じ位にしたいが、事前の連絡を密にして、最新情報がほしい。
- ・子どもたちに循環の問題、地産地消の大切さも伝えていきたいが、なにより、まず、事故のない安全な学校給食の提供に努めたい。

2. 宮田 雅和さん（エコファーマー・無農薬野菜グループいろはのメンバー）

- ・私を含め、3名で米・麦・野菜などの有機農業を行っています。
- ・今年度、富士市の学校給食に野菜を提供することになり、1年近く実施しました。
- ・日本の食の自給率は、先進国の中では極端に少なく、フードマイルズ（食材の運輸距離）は世界一です。このような燃料消費による環境悪化で、地球温暖化の問題も深刻です。  
私たちは、単に野菜を提供するだけでなく、化学物質をできるだけ使わず、土、水、生物などの自然をできるだけ汚さず、有機物の循環を大切にしたい有機農業を実践しています。
- ・反省点として、大量に一度に出荷することになったので、休耕地を利用して栽培することがあり、形、味など、品質の悪いものもあった。
- ・何月何日に何kgというような指定のため、適期がずれる場合も多い。最近の気象条件は、特に差が生まれやすく読みにくい。提供できないときは、早め早めに連絡する。

- 野菜によっては、本当の旬が非常に幅が狭いものもあり、旬から多少ずれた野菜を提供する場合もある。季節によって野菜の味が変わることもあり、旬に応じた調理方法もある。
- 根菜の洗い方、一般品種でないもの、大きさ等の具体的な内容の連絡を徹底する。早めに翌月の予定野菜を知らせる。
- 大量虫荷・給食提供に不向きな野菜も多く、種類が限定される。
- 鮮度による味の差が明確なもの（とうもろこし、落花生など）の野菜の提供が好まれる。
- もう少し少量発注だと、生産者側としては、余裕が出る。
- 私たちのグループの人数がもっと増加すると良いのですが。
- 生ごみ残渣の利用については、今のところ年間3t以下なら処理可能

### 3. 廣田 雅恵さん（高木産業(株)産業機器部営業課）

お問い合わせ先. 0544-54-2627

- 富士市では、学校給食から出る生ごみ（下処理が残渣）を処理するため、平成16年度までに、小中学校39校のうち、11校に高木産業の業務用電気密閉乾燥式生ごみ処理機を導入しています。
- 高木産業では、生ごみ処理機のメンテナンスだけでなく、生ごみの「乾燥処理品」を、全国ネットで回収し、肥料や飼料として生産農家に販売し、環境保全と循環型社会の構築に積極的に取り組んでいます。

肥料「ゆうきしほり」・飼料「ゆうき王」の出荷量：240トン/年（H16年度）

|    | 地域   | 件数(件) | 出荷量(t) | 用途             |
|----|------|-------|--------|----------------|
| 肥料 | 静岡県  | 61    | 50     | 茶・香花・梨・米等      |
|    | 神奈川県 | 2     | 5      | 人参等            |
|    | 茨城県  | 11    | 171    | トマト・スイカ等       |
|    | 東京都  | 1     | 2      | 人参・キュウリ・トウモロコシ |
| 飼料 | 神奈川県 | 2     | 7      | 平飼のうさぎ         |
| 他  | その他  | —     | 5      | 試験用            |
|    | 合計   | 77    | 240    |                |

- ※ 草花・野菜・果樹など、特に作物を選ばず使用でき、この肥料を使うと畑の土が良くなり、作物も丈夫でおいしいものができるとの評判。
- ※ 肥料は、20kgで630円で販売。

#### 年間回収量（240トン）の内訳

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| 企業内食堂       | 31%                         |
| 食品工場        | 8%                          |
| 学校          | 18%（そのうち65%が富士市内の小中学校：約28t） |
| 保育園         | 0.2%                        |
| 病院・養護施設     | 6.2%                        |
| ホテル・レジャー施設等 | 6.4%                        |
| スーパー・デパート等  | 30.2%                       |

- 回収量は増加傾向にありますが、受け入れに特に上限はありません。
- 富士市内の小中学校でも、肥料「ゆうきしほり」を、学校菜園や花壇で使用しています。

#### 4. 村松千恵子さん (国際ソロフチミスト富士 会長)

- ・鷹岡商工会女性部で、産業廃棄物になっている おからを利用して、“卵の花ほかし”を開発し、生ごみを堆肥化させるという、二重のリサイクルの普及活動を13年続けてきました。(卵の花ほかし: 鷹岡商工会女性部 0545-71-2358)
- ・“卵の花ほかし”の普及だけでなく、他の方法に視点をおき知ることによって、尚一層のステップアップができたらとの思いから、平成16年5月、乾燥生ごみ等を使用して、自分の畑で野菜作りの実験をしました。

乾燥生ごみ (学校給食・スーパー・有機肥料) ————  
卵の花ほかしで生ごみを熟成させたもの ————  
卵の花ほかし -----

⇒ それぞれ、茄子・枝豆・隠元 トマト・胡瓜の5種類を作付けしました。

発芽状態は、ほとんど変わらず、生育状態には少し変化がありましたが、7月の収穫時は、それぞれ太陽の恵みを一杯受けて、昔の匂いのする甘い野菜が沢山とれました。生ごみをベースにした物で、こんなによい物が取れたことを多くの人に知ってほしいと思います。

- ・土作りからの農業再成で、安全安心の食を求め、心を育む「食育」を、未来を担う子どもたちに伝えていくため、国際ソロフチミスト富士でも活動していきます。

#### 5. 岩見安博さん (和風料理「花月」マスター)

- ・地食健身をモットーに、自分の畑で取れた野菜(約80%使用)を中心に、それらの食材が一番良い状態の時に料理をつくって出します。たとえば、ねぎや大根を、冬場収穫して1か月位ねかせてから調理すると、とても甘味が出ます。
- ・私の畑の土作りは、自分のところで出た生ごみをすべて堆肥づくりに利用しています。畑を耕すことで、色々なものに興味を持てます。
- ・私は、“地産地消”は、この地のものを食べて、命を育てられている、自然によって生まれ育てられているので、“消える”ではなく“生きる”の“生”を使うべきだと思っています。
- ・私たちは、この地に生き“富士山の恵み”を受けていることの幸せを噛みしめるべきです。海拔ゼロメートルから800メートルという高度の違いが、海からの恵みも含めて、色々な作物を私たちに与えてくれます。
- ・学校給食の1人1食の単価が小中学校で243円と聞き、おどろきました。私たちは、素材も大切にするので、この値段では、とてもできません。しかし、学校給食は、子どもたちが9年間食べます。そして、その9年間で、ほとんど人格までつくられてしまいます。学校給食を作っている方は、本当に大変だと思いました。

(試食について) 手作りのこんにゃく、高杉さんの肥料を使って作った大豆、いろはの会から提供してもらった人参とごぼう。富士宮の青木さんより提供していただいた、とりのむね肉で、から揚げとキンカツを作ってみました。

(試食用の食器について) 「富士市のごみを考える会」より、デポジット用食器を提供していただきました。

—— 会場からの発言 (フリートーク) ——

- 国際ソロフチミスト富士・環境奉仕委員長 海野成子さんより

国際ソロフチミスト富士の今年度の事業の柱は、「環境」と「食育」です。

「食育」には、家庭の力が大切ということで、「親と子の食育クッキング」を企画し「毎日が大切、つくること 食べること ～健康な体と心は食育から～」をテーマに、7月ランセで、駅南の4つの保育園を対象に行っています。

材料は、地元の朝取り野菜を使用し、昔は、各家庭であたりまえのように母親や祖母が手作りする料理を手伝いながら、体と心を育んできた、そんな家庭のあり方を見直すための取り組みでもあります。

- 小学校でも、夏休みは、学校給食調理員が6つの会場に分かれ、4年生以上を対象として、カレーライス・サイダーカンなどの人気メニューを子ども達と一緒に作りながら、給食室での作業の様子や、衛生面等気を付けていることなどを話し、交流を持つようにしている。

- 富士市 教育次長 佐野憲一さんより

他市で民間委託が進む中で、富士市では、市長も自校直営の学校給食の大切さを理解し、継続して直営でいくことになりました。学校だけでなく、親たちにも食事の大切さを伝えていくには、どうしたらよいか、と思っています。

- 富士宮市学校給食を考える会の代表 小池 猛さんより

牛のつめの削蹄を仕事にしながら、よい牛肉を得るためには、牛にとって、住みやすく、育ちやすい環境を作ることが大切で、そのためには、自然を大切にすることだと思っています。それは、人間にも言えることではないかと思えます。

- 肉牛を育てています。特別な魔法の薬を使う訳ではないので、自然に、あたり前に、牛にとって良い環境作りをしながら育てています。

- 朝霧ヨーグル豚の生産・販売にかかわっています。スーパーその他の食品メーカーが、その日ゆとりを持って準備した食材の売れ残ったものを回収し、それをヨーグルト状に発酵させたものを飼料として、「ヨーグル豚」という豚を育てています。今の給食費の中で使用するのは困難かもしれませんが、ぜひ、トンカツなどで食べてほしいです。それと、抗生物質等使用しなくても健康な豚なので、内臓がかなり低価格で使えらると思えます。

- 保育園は、0才児からの保育です。富士市内の公立保育園は、園内に菜園があることで、「食育」に活用しています。たとえば1才児でも、ミニトマトを収穫させると、自分の取ってきたトマトは、食べます。2才児になると、ほうれん草のごまめえのすりごまを作る手伝いをさせます。子ども達は、体験から学ぶことが多いです。保育園も含めると、0才～15才と、15年間、給食と経験する子ども達もたくさんいる訳です。

- ・フロアでの「親と子の食育クッキング」では、保育園の親は、皆、働いているので、参加者が少ないかと心配していましたが、その時間を、「親子のふれ合いの時間」と思って参加して下さる親が多く、うれしく思いました。また、自分の園内だけでなく、地域の子どもたちと知り合えてよかったです。

・富士市議会議員 小長井義正さん

先日、富士宮の四本市議からお話があり、私の母校でもある富士中で、今日のこの青木さんのとり肉を使った「郷土料理、おけんらん」を試食しました。その日は、とりのもも肉を使った訳ですが、地場産の高級地どりのむね肉がもも肉よりかなり安価で使えるというお話でしたから、せきたら、使っても良いかと思いました。今日の試食のむね肉は、おいしい。もも肉より、高タンパクでヘルシーというお話なら、子ども達に、それを伝えながら使用できるのでは、と思います。

- ・学校給食で無農薬野菜を使ったり、今日の試食もそうですが、おいしいとは思いますが、良い食材を使ったとしても、献立の中で子ども達に味の違いを理解させるのは、困難と思います。それより、食育の一つとして導入していきたいと考えています。

- ・先日、富士宮で、親を対象に、一般の野菜というはの野菜を、生で食べ比べてもらったら、違いがはっきりわかりました。それから、いろはの野菜は、皮も葉も全部まるごと食べていただくことを望みます。

- ・以前浜松で、T.T.の栄養士の授業で、野菜のステックの生のダイコンを人参を食べさせていましたが、栄養教諭もできてきたので、授業の中で活用も合わせて考えてほしい。

- ・学校給食という集団給食の中で、まず、安全（虫なども含めた異物混入や衛生管理全般）、そして時間内に仕上げる、限られた調理員数、価格など、色々な制約があります。その中で、無理をしない範囲で来年度も続けていければと考えます。

- ・教育委員会の立場も理解できます。使用回数を増やすというのではなく、どのような方法で、子ども達に、伝えていくかを考えていきたいと思えます。先程出たように、授業の中に生かすとか、生産者とのふれ合いの場を持つとかも必要と思えますが、まず、指導する先生方にも、もっと食の大切さを理解してほしいと思えます。

それから、高木産業者、教育委員会の了解がえられたので、来年度、いろはの会は、学校給食から出た乾燥処理品は、野菜納入時に受け取って、そのまま土づくりに生かすこととなりました。方法は、今年度、試験的に行ったやり方で行います。

生産者と、栄養士さんと、連絡を取り合いながら、無理のない形で、来年度も、できるだけ良い方法を模索しながらお願ひしたいと思えます。

今日は、学校、保育園の現場、生産者、企業、商店、一般市民等、色々な立場のお話しかうかがえ、大変有意義なフォーラムとなりました。ありがとうございました。