

…富士市学校給食を考える会 定例会 200回 記念…

～ 平成21年度 富士発・女と男のフォーラム ～

子どもたちのための食育のつどい

子どもたちに 伝えたい 食べることの 大切さ 6

平成 21 年 8月29日(土)13:30～15:30
フィランセ西館 4階 大ホール

参加者 42名

プログラム

- 開会 13:30
- 事例報告…富士市での食育の取組みの紹介
 1. 富士市立大淵第一小学校 栄養士 山岡 徳次 さん
 2. 富士市立富士川第二幼稚園 副園務主任 大石 久美子 さん
- 講演会

…化学者から農業者へ…



～自然農法は 驚きの発見の連続です～

講師：ドラゴンファーム 龍田 純隆 さん

こだわり農法の自然栽培野菜・全国合鴨水稻会会員

- 閉会 15:30

主催：きらり交流会議・富士市学校給食を考える会

共催：富士市男女共同参画課

後援：富士市教育委員会・富士市職員組合

2009年 8月29日

主催者 メッセージ

富士市学校給食を考える会

会長 小櫛 和子

「富士市学校給食を考える会」の定例会開催回数が、200回になります。
本日は、このフォーラム「こどもたちに 伝えたい 食べることの 大切さ6」を、定例会200回記念と位置づけて開催いたします。

私たちは、富士市の自校直営方式の学校給食を守る活動の中で、「食の大切さ」「農業の大切さ」を訴えてきましたが、私たちが活動をはじめたころは、まだ「食育」という言葉も、「地産地消」という言葉も使われていませんでした。外食産業や加工食品が増加することへの不安、農業が衰退していくことへの不安、そういった漠然とした不安が私たちの活動のエネルギーだったかもしれません。

20年を経た今、「食」の問題は、より深刻に、そしてよりグローバルになってきていると感じます。

「食は命の源」です。私たちの命、世界の人々の命、そして地球に生活するさまざまな動植物の命が、循環して守られるような社会を、私たちは子ども達に残していかなければなりません。

何が大切かは、それぞれの立場で少しずつ違うかもしれませんが、富士市の男女共同参画では、「お互いに認め合って人と人」を合言葉にしています。本日の「富士発・女と男のフォーラム」も、男女共同参画の一環として開催しています。色々な立場の人がそれぞれを認め合って、いかに持続可能な社会を作っていくか、それを次世代に伝えていくかを、私たち皆が考えていかなければなりません。

「食育基本法」ができ、「学校給食法」も改訂され、法律の中で食の大切さが明確に位置づけられました。私たちも、学校給食現場だけでなく、生産者や流通・加工関係者ともつながり、保育園・幼稚園との連携もできてきました。これからは、法律によって守られながら、さらに、行政や企業に支えられる活動にしていきたいと願っています。

本日は、地域の学校給食や幼稚園の「食育」の取組み、生産現場で努力されている方々の取組みをご紹介します。この機会に、私たちが何をすべきかを考え、一緒に、子ども達に大切なものを伝えていきましょう。

事例発表

I. 富士市立大淵第一小学校の食育の取組み

① 富士市の学校給食・・・単独校調理施設39校(小学校25校・中学校 14 校)

共同調理場(旧富士川町 小学校 2 校・中学校 2 校・幼稚園)

栄養士 23 名(正規・・・県 13 名・市 4 名。臨時 6 名)

② 富士市の学校における食に関する指導

文科省「食に関する指導」⇒「富士市 食に関する指導全体計画」

⇒「各校の食に関する指導年間計画」

③ 安全安心な学校給食作り(1)

国の「学校給食衛生管理の基準」⇒「富士市版学校給食の手引きの活用」

・学校栄養職員研修会 ・栄養士による学校給食現場指導

・調理員研修会 ⇨ ・調理員の他校研修

・夏期調理従事職員研修会

④ 安全安心な学校給食作り(2)

・出来る限り手作りを心がける。

・旬の食材を取り入れ季節感のある献立作り。

・地元の特産品を取り入れた献立作り。

・生活習慣病予防に配慮し魚を使った献立を多く取り入れる。

⑤ 安心安全な学校給食作り(3)

・地域との連携・・・『富士市食育推進計画』・『地場産物消費推進』

・『給食の牛乳パックのリサイクル』・『給食廃油のリサイクル』

・静岡県各地場産物推進事業・・・『ふるさと給食週間』

・『朝食クイックメニューコンクール』

⑥ 大淵第一小学校の食育の特色

・学校教育目標・・・『楽しいゆめを育てる大淵の子』にそった給食室運営案

ランチルームを稼働⇒・地域の保護者からランチルームボランティアを募集

・個に応じた指導(料理の量を大・中・小に分ける)

授業との連携

→例:1年生の学校探検で給食室の映像や備品(大きなしゃもじ)を見せる。

5年生の学級活動で「おやつについて」話す。

学校菜園を活用→PTAと協力してジャガイモ作り。収穫して給食のカレーに

親子料理教室の開催→地元のイチゴをつかったジャム等

すきま農園で食育→プランター等を利用して、野菜の生長を身近に

開かれた給食→インターネットのホームページに給食の情報を載せていく。

⑦ 食育を伝える栄養教諭が、静岡県でも活躍できる日が来ることを望みます。

2. 富士市立富士川第二幼稚園の食育

- ① 旧富士川町松野にあり、小中学校と隣接していて、センターから給食が届く。
- ② 園教育目標の「心豊かでたくましい子」の育成手立ての一つとして食育を！
- ③ 「富士市食育推進計画(富士山おむすび計画)」の基本理念と4つの行動目標にそって、自園の実態と関連付けながら具体的な「食育年間計画」を作成。
- ④ 給食を通して→3歳児:手で食べる・にぎり箸・にぎりスプーン・犬食い・自分から食べようとしない子等に誉めたり励ましたりしながら自ら食べる意欲につなげる。
4歳児:食器の置き方、箸の持ち方などの食事のマナーを知らせながら、楽しい雰囲気です事を楽しむ。赤・黄・緑のランチョンマットを使って栄養素を知る。
5歳児:偏食が改善され、食べ物に関心を持つようになる。体全体を使ってよく遊び、よく食べる。食べ物を大切に、働く楽しさ、季節も感じ取れるように成長してくる。
- ⑤ おむすびパーティー(食育ノススメ)
→幼稚園で自分達が収穫したじゃがいもや地場産の食材を使って味噌汁作りやおむすび作り。地域の人々の協力のもと、年齢に応じて調理にかかわる。(五感を通して料理を楽しむ)
- ⑥ 教材園(野菜の栽培収穫)を通して、見たり考えたりする力、気づいたことや感動したことを表現する力が育つ。
- ⑦ 地域の自然、地域の農産物に触れる(年間を通して、季節ごとに取り組む)
4月・・・よもぎ摘み・よもぎ団子作り
竹の子見学・竹の子掘り・竹の子の煮物
5月・・・スナックエンドウの収穫・ゆでて食べる
夏野菜(キュウリ、トマト等)の苗植え
6月・・・じゃがいも掘り・家へのお土産・ さつまのつるさし
おむすびパーティー
7月・・・夏野菜の収穫・家へのお土産
9月・・・イチジク・りんごの収穫・ジャム作り・おやつ・ 栗拾い
10月・・・さつまいも掘り・ふかし芋で食べる・お土産・ しいの実拾い
11月・・・柿取り・さわし柿にして食べる
スナックエンドウの種蒔き
12月・・・よもぎもち・キウイの収穫・お土産
1月・・・キウイジャム作り
2月・・・じゃがいもの種いもを植える
お別れ会食 カレーパーティー

講演会：化学者から農業者へ

～自然農法は 驚きの発見の連続です～

講師：ドラゴンファーム 龍田 純隆さん

人生の半分を最先端の化学技術の世界で働いてきた男が、農の世界に入って 化学が汚染した地球、そして自然界が自然を回復する能力と、その為の大切なことを発見してきたわけで、きっと希有な経歴をしてきた自分だと思っています。

それだからこそ、その両方を追求してきた男がその中から得た大切な真実はなんとしても多くの人々に伝えたいと思いました。丁度宇宙飛行士が大気圏外から地球を見つめこの素晴らしい地球を永遠に守っていきたいという衝動にかられたのときと共通した思いだと思っています。

(龍田さんのホームページより)

<http://www.play.jp/diary/tatsuta/index.html>

[講演内容の抜粋]

- * 企業の研究も農業も、即効性(化成肥料)だけでは知力(地力)が衰える。時間がかかってもじっくり遅効性肥料(堆肥)を作り、使っていかなければならない。
- * 植物の種の不思議：
 - ・一箇所に4粒まくことで、互いに競争して1粒より強い芽がでる。
 - ・小さい苗(にんじんなど)は、4本だと助け合って風などから身を守る。
 - ・発芽温度は20～25度。生育温度(15～20℃)より高くなっていて、発芽できない環境では種の状態で生き残る。
- * 冬野菜の甘さの不思議：
 - ・植物の生き抜くための自営本能
 - ・植物(大根)は、凍ってしまうと組織が破壊されるので、凍らないために糖度を上げて、氷点温度を下げる。
- * 踏み込み温床：落ち葉や米糠、きこ栽培の廃床などを、堆肥発酵(60～80℃)より低く(30～40℃)コントロールすると、冬に野菜の種の発芽のための温床ができる。これは、その後2年ほどねかすと素晴らしい堆肥になる。まさに自然循環である。
現在は、温度調節が楽で作業の簡単な電気毛布を使用している農家が多い。
- * 合鴨農法：カラスやイタチに食べられないようネットをはったりしながら、稲の生長に合わせて孵化したばかりの合鴨を田んぼに放つ。合鴨が虫や雑草を食べる。稲の根をつつくことで稲の株が強くて太くなる。合鴨のウンチは肥料となり、合鴨が泳ぐことで水が濁って雑

草が出にくくなる。稲の穂が出始めたら合鴨は一旦引き揚げる。稲刈りが済むと、また合鴨を田んぼに入れる。刈入れ後に残った稲を食べ、合鴨は丸々太って食べ物として出荷される。

- ❖ 龍田さんははじめ、愛情をかけた合鴨の処理を自らできなかったそうです。しかし、化学物質に頼らないこの合鴨農法の中で、命の循環・自然の循環をきちんと示していかなければいけないと考えたそうです。

* 化学者としての警鐘

少子化の原因を、経済・社会システムであるとする議論はあるが、果たしてそれだけだろうか？

人間が誕生してから現在までの歴史の中で、人間が生物の本能である「子作り」をしないことはなかった。

人間(生き物)は、どんなに貧しくても、どんなに劣悪な環境にあっても、子作りをしてきたはずである。

化学者としてその原因を考えたとき、この数十年で劇的に増えたのは化学物質の使用であり、その中に人間の生殖本能を左右する化学物質があると思いついた。

企業(特に大企業)は、化学物質の使用には大変厳しい安全基準があり、どんなに有益な研究成果も安全基準の中でなければ商品化されることはない。現職の時はその厳しさに不満を覚えたことすらある。でもこれは、短期的リスクについてである。

長期的リスク即ち実際に100年後の子孫にどのような影響が出るかまでは検証されていない。なぜなら本当にそれを検証するためには100年かかるからである。安全基準は、化学物質の化学構造などから予想するしかない。

たとえば、私が研究した製品でもたった1mmに300種類以上の化学物質がかかわってくるが、戦後の食料難の時代、食料増産のため(人々が生き残るため)、私たちは多くの合成化学物質を自然界に放出してきた。その中でも自然の生態を殺す薬(農薬、草剤等)は、自然の「種を残す」ことを断ち切る作用を期待して生まれたものである。

そして、その薬の化学構造は、人間の生殖本能を左右するホルモンときわめて類似性の高い構造をしている。

人類存亡の危機、自然破壊の危機を救う道が 自然農法 であることを、多くのかたに伝えたい。

有機農業は最低3年の辛抱が必要で、農業の基本である「土づくり」には、最低 3 年かかります。しかし土は年々力をつけ、より力強い作物を私たちに与えてくれます。その間の生活保障があれば、新たな就農者を生み出すことができ、耕作放棄地も減少します。私は、若き就農者に自分の発見と手法を伝えていきます。農業就農者に対する 3 年間の生活支援・農地確保などの行政支援と、消費者の有機農業への理解を訴えます。

【参加者の感想】

- * 学校給食が子どもの食事を作るだけではなく、日々進化していることを実感いたしました。家庭でできないこと、家庭で足りないことを学校や幼稚園でたくさん補って下さっていることを知りました。栄養士さんたちが日々努力してくださっていることが、よくわかりました。
静岡県では栄養教諭がまだ5人しかいないとのこと。これから もっともっと教諭をふやし、子ども達に食の大切さを教えいってもらいたいと思います。
- * それぞれの現場でゲストのお話と役割と努力。保護者も知ることの大切さを感じます。
中でも龍田さんの行動即実行。勇気があります。農業のプロが厳しいとしている農業を知恵を働かせ、又 楽しく農業を発見発明する情熱、もっと知ってもらいたいものです。龍田氏の有機自然農法。若者の参加が増えるとよいですね。植物と人間、通じるということは、全て、地球上での生きる仲間と同一線上。楽しいことですね。
- * 富士川第二幼稚園のはなしは、子ども達がいきいきしていて とてもよかったです。
龍田さんのはなしも、とても楽しかったです。自分では農業はできませんが、龍田さんのような農法が、広がることは とてもうれしい事だと思います。
- * 有機農業のたいせつさを実感できました。子ども達にも伝えていきたいと思えます。
- * 講師の先生の話聞いて科学者はいろいろな研究をし、新しいものを作るが、その怖さを知っているのも科学者であることがわかりました。そして一般の人はそれを知らずに使っているので、知ることの努力が必要だと改めて感じました。
動植物を育てるには、多少のストレスをかけてやる事が長生きの秘訣だといっていたことを思い出しました。
参加者が少ないので残念でした。(教育関係者が本当にその必要性をかんじているのか疑問に思うところがあります)
子ども達のアレルギーや問題行動と食べ物との関係について科学者の目からどうかんがえるのか？話してもらえたらよかったです。(又話を聞けるチャンスがあったらいいと思います)
- * ・化学者から農業者へは 興味深く聞けた。
質問形式の方法も効果的だったと思う。
生き生きと農業に取り組んでいる龍田さんの話は印象的だった。
農業の奥深さを感じた。化学肥料に対する考え方が変わってきた。
- ・大淵第一小学校の発表について
栄養教諭が静岡県に増えることを期待する。また、栄養教諭の活躍を応援しま

す。

・富士川第二幼稚園の発表

幼児期から食に関心をもたせることの大切さを思う。

食育の年間計画を作成して取り組んでいることは素晴らしい。富士市で取り組んでいる富士山おむすび計画の実践で先生方の前向きさを感じた。

- * ・子ども達に自然と触れ合いさせながら、四季の楽しさをわからせながら、食を楽しむ食欲が増す大自然の大切さを また思い直らせる。
- ・合鴨農法とはすばらしいものだと思知らされました。合鴨を使い害虫を減らし稲を育て水には魚が住むという 一切農薬を使用せず安全で安心な有機農法は、自然の大切さに戻る思いです。
- * 充実した時間をすごさせていただきました。食べることに一生懸命かかわっている姿は、聞いているだけで元気になります。
- * 自然農法に興味を持っている最中の所、友達がこの企画を教えてくれ、一緒に参加しとても勉強になり ご縁があったんだなと思っています。自分の屋敷内にも畑が少しあるので、是非実践してみたく まずは現地見学、大感謝祭に参加してみて、また、教えていただければと思います。体験企画等があればうれしいです。よろしく願い致します。ありがとうございました。
- * 食育、自然農法にとっても関心があり、自分ができるとは何かと模索中だったので、今日のお話はとても感銘をうけました。富士市では、大切さを勧めてくれているので、とても期待できると思います。
龍田さんの取り組みは、苦勞、失敗しながらも生き生きして幸せそうにみえました。神様の恵みに感謝して、私も畑にふれてみたいです。4歳の子どもがいるので、未来のためにも伝えていきたいです。
- * はじめてこの会に参加させていただきました。富士市学校給食を考える会が、歴史のある会であり、地域の方々が食や農業等について長年に渡り取り組んでいらしたと、今回のような活動内容を実施してくださっていることを知りました。もっと大勢の方を朝浴いすればよかったと反省しています。
事例報告では、富士市の学校給食の取組みについてや、食育の具体的な取組み等々について、詳しくしることができ、参考になりました。
講演会では、自然の循環の大切さ、自然農法の素晴らしさ等々を教えていただき、たいへん勉強させて頂きました。日々、草取りをよくしていますが、これからは雑草も大切にしないでほしいと思いましたが、野菜作りも挑戦してみたいと思いました。
質問形式で進める講演会も新鮮でした。
- * 小学校、幼稚園の実践発表、頑張っている姿 素晴しかったです。
有機農業については、とてもわかりやすく説明してくださり、良さがわかりました。ありがとうございました。

- * 食べることは生きることだな と 改めて感じました。
毎日毎日食べている自分の食べ物が 果たして安全なのか・・・と考えるととても疑問です。講師の龍田先生のお話は、とても奥が深く勉強になりました。
食の大切さについて、もっと学んでいきたいと思いました。

- * 事例報告では、小学校、幼稚園共になるほどと思う発表で、とても勉強になりました。小学校、幼稚園共に給食に関して色々な工夫をされているんだと思いました。
幼稚園での発表は、子ども達が楽しく好き嫌い無く食べられるよう 先生方がとても苦労されているんだと感じ、一人の母親として家庭での食育をもっとかんがえなければいけないなと思いました。
講演会では、有機農業の大切さを感じ、普段買っている野菜も 育てるにいたっては大変な苦労と工夫がされているという事を知りました。農家の方や野菜に感謝しながら食べようと思います。 本日はありがとうございました。

- * 龍田さんの講演の内容は、とても新鮮で魅力的でした。農業の素晴らしさ、面白さがみえてきました。お話を聞く機会を与えて下さりありがとうございました。
学校給食について、組織的な事、教育的な事等 外から見えない部分がわかりました。幼稚園の食育とつながるものがたくさん感じられました。
幼児(幼稚園)の食育についての取り組みや課題を幼児教育関係者以外の方にも関心を持ってくだされば・・・理解して下されば嬉しいです。
「食べることの大切さ」を、いろいろな角度から考え、色々な人に伝えることが必要だと感じました。

- * 事例はとても良いきっかけとなりました。食について考えることができ、とても有意義な時間でした。
幼稚園でも畑の栽培を 今始めていますが、教師(私)が知識不足なので、このような講演会を聞くことができよかったです。もっと知りたいと思った。

- * 幼稚園なので、富士川第二幼稚園の発表はとても参考になりました。
龍田さんのお話は、とても大切なことで感心しました。幼稚園では大規模にできないので、初歩の野菜栽培についてのお話が聞けるとよかったです。

- * 様々な取組みをされている事例が聞けて勉強になりました。また、開催して下さい。

- * おもしろかった。身近に面白い方が、色々いらっしゃるんですね。

- * 食に関する有意義なお話を ありがとうございました。
山岡さんの学校給食における熱心な取り組みを知ることができ、深く感謝しなければならぬのだと感じ、子どもより親の世代に現実をしらせるべきだと感じました。
龍田さんのお話、大変筋が通り、実現されていることに感激いたしました。お手伝

いしたいと思いました。