

# 子どもの元気は、 農家の元気！

## お互いに元気になる相乗効果

- ▷収穫の翌日には、給食で使用でき、野菜のうまみを感じられ、栄養価も鮮度も高い
- ▷郷土料理や地場産物を使用した献立を取り入れた「味なふるさとメニュー」を実施
- ▷小学校で、地元生産者の人が先生となり授業を行う食育教育効果
- ▷低農薬で安全安心な食材を確保
- ▷子どもとのつながりにより農家は生産意欲が高まる



米・ごぼう・ネギの生産者を学校に招待し、栽培の苦労や生産者の思いをじかに子どもたちや保護者に向けて伝えてもらう食育学

### 食を通して学ぶ食育学習

エコファーマー認定米を100%使用しており、ふっくらして甘味があるのが特徴です。また、最近では、ブランド野菜として知られるようになった諸田ごぼうは、香り高く汁物や煮物などに使われるようになりました。夏に収穫するマロンかぼちゃはホクホクして甘く、給食メニューの「府中マロンかぼちゃのそぼろ煮」は子どもたちに大好評です。

その背景には、地元の生産者の大きな協力があってこそです。給食に使用する食材は、安定した量の出荷を必要とします。府中市の特徴でもある、南北に伸びた地形や天候差を利用し栽培できる期間を延ばしたり、長期保存ができるようにしたりするなど、試行錯誤を繰り返しながらさまざまな工夫をしています。

「残さず食べないといけない」ことは分かっていますが、実際に生産者の人からお話を聞くことで深く印象に残ります。

「諸田ごぼうは有名なのは知っていたが、説明を聞いて、栽培するのがこんなに大変なのかと初めて知った」 「お米など、大切に食べないといけないと思うようになった」などの声がありました。実際に、作っている人の声を聞くことで、より感謝の気持ちを持って食べる事ができます。

### 家庭と地域が一体で取り組む「ひろしま給食100万食プロジェクト」

平成25年度から始まった広島県が主催する「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、県民が広島ならではの給食を食べて、健康や食への意識を高めるプロジェクトです。県内で募集したレシピの中から、学校給食に出すメニューと府中市の食材を取り入れた献立を提供します。

# 特集 給食がっなぐ幸せ

## 地産地消を進める府中給食

問い合わせ先 教育委員会総務課 (847-6363)



文部科学省と農林水産省の「食育推進基本計画」では、学校給食に使用する地場産物の割合を、平成27年度までに30%以上にするとしています。

### なぜ、地産地消を進めるのか

現在、流通の発達により、スーパーでは全国各地のさまざまな食材が手に入る時代となっています。しかし、地産地消を進めているのはなぜでしょうか？

一つは、安全・安心が確認しやすいということ。野菜を育てるといことは、虫や病気の被害にもあいやすく大変ですが、府中市の生産農家は減農薬栽培を行い、より安全・安心な食材を届けています。

二つ目に、輸送距離が短いため、新鮮な食材を使える点です。新鮮な食材は、栄養価の減少も抑えることができます。例えば、ホウレン草は収穫してから時間が経過するほど、ビタミンCの量が減っていくことが知られています。学校給食では、前日に収穫された地元の食材を使用しています。

さらに、地元食材の使用は、地域の文化や産業、自然に対して関心を深めることになり、郷土や生産者に対して感謝の気持ちを育むことにつながります。

### 府中市の地産地消の取り組み

府中市学校給食センターでは、平成21年度から地場産物を使用した食育の推進に取り組んでいます。

昨年度の府中市における地産地消率は、県内産食材が33・1%、そのうち、市内産食材が19・1%です。量でいえば、37品目、34・7トンと国の目標を上回っています。

地元の農協を窓口として、お米は上下町で作られた県

**Interview**  
生産農家の大久保春雄さんと府中明郷小学校へ通う長田梨乃さんに、お互いへ質問をしてみました。



大久保春雄さん

好きな野菜は何ですか？



長田梨乃さん

きゅうりが大好きです。給食のメニューでは、夏野菜カレールーが好きです。

暑いときにいっぱい野菜を作ってくれて、ありがたうございます。

ありがたうの気持ちを持って、給食を食べたいと思います。



長田梨乃さん

1日にどれくらいの野菜を採っているんですか？



大久保春雄さん

8月5日に、かぼちゃを450個収穫したよ。朝7時から夕方6時までかかったかな。違う日には、タマネギを5,000個もとったよ。

去年、給食を食べているときに、学校を訪問すると子どもたちが喜んで食べるのを見て、嬉しさを感じました。そして、しっかりと野菜を作らないといけないと改めて思いました。しっかりと食べて、大きく成長してください。