

今月のトピックス

市町村の食育推進計画レポート2010年版(3) 「雲南市食育推進計画」

第1回目は、北海道から東京都まで市町村の食育推進計画のうち特徴的なものをご紹介します。第2回目は、東京都日野市の学校給食に徹底的にこだわった食育推進計画をご紹介します。

今回は、この間、情報を寄せていただいた特徴のある食育推進計画のうち、島根県雲南市の計画をご紹介します。島根県雲南市は、2004年11月に、旧大東町、加茂町、木次町、三刀屋町、掛合町、吉田村が合併して誕生した市です。このうち木次町は、センター給食ですが地域の低温殺菌牛乳や地場産野菜の使用率がとても高いことで全国的に知られています。

雲南市の食育推進計画は、2009年3月に策定されました。タイトルは、「食」は生命(いのち)ー学び・伝える雲南の食育ー。

計画は、三部構成となっていて、第一部は計画を策定した「食育のふるさとづくり推進懇話会議からのメッセージ」、第二部は、計画のイメージと行動指針、第三部は、資料編となっています。

計画自体で、学校給食についてはあまり触れられていませんが、重点項目として、

- (1)子ども「食の実践」プロジェクト
- (2)若い世代参加プロジェクト
- (3)雲南の食を知るプロジェクト

を上げ、目標では、子どもについての目標としては、「弁当の日」実施校を増やす、朝食を毎日食べる、ごはん味噌汁を調理できる、農業体験活動実施校を増やす

の4つの数値を出しています。

学校給食に関しては、
「学校給食野菜生産者グループの充実
・定期的な関係者会議の実施、連絡体制の充実
・栄養士との交流連携(地元食材、料理を学ぶ講習会など)」の記述があります。

本計画の特徴は、第一部の「メッセージ」です。子どもでも読めるようにわかりやすい表現で、食と地域の文化や農業、環境、生活などについてまとめてあり、そのまま副読本として活用できるような内容となっています。また、第三部では、高齢者への聞き取りとして、3名のお年寄りの子どもの頃の食生活、遊び、楽しみ、現在の食生活などについて紹介しています。

ここでは、第一部のうち本文を紹介します。

食と家庭と地域から生命(いのち)の大切さを学び、雲南の食の良さを次の世代へ伝えよう!

プロローグ

雲南市に暮らす私たち。受け継がれてきた食の豊かさに感謝し、生涯にわたって健康で豊かな生活を送りたいと願っています。そのために、私たちは「食」を通して雲南市で取り組みたいことをまとめました。この計画をつくることは、雲南市の恵みに改めて気づき、それを学ぶことでもありました。

私たちは、それをしっかりと次の世代へつないでいきたい。そう強く願うようになりました。

この計画では、決して大きなことを求めてはいません。私たちがそれぞれの立場で実践できることを積み重ねていくことが大切だと考えています。ゆっくりと、だけど着実に。少しずつ、だけど確実に。多くの人の取組みが始まり、それがつながることを祈って…

I 「食」と私たちの暮らし

1. 私たちの食の世界と健康

こんなまちがあります。

三世代で同居している世帯が全世帯の3割。

9割以上の人が毎日朝食をとっていて、8割の人がご近所から「おすそ分け」の料理や野菜をもらい、7割の人が自分の家で米や野菜を作っていて、7割以上の人がごはんと味噌汁がつくれて、7割以上の人が自分のまちの食の良さを感じている。

そう、これは私たちのまち、雲南市です。

自分でつくった野菜やおすそ分けしていただいた食材が盛られた食卓を囲み、団欒している家族の姿。そんな一昔前なら当たり前だけれど、今の日本では大切にしたい食の世界の風景が浮かんできます。

季節感のない野菜、残留農薬、食品表示の偽装、孤食など…世の中では、食に関する問題が噴出しています。

でも、私たちの食の世界は健全です。だからこそ、お年寄りも元気です。

市内の三浦さんは97歳、規則正しい三度の食事をとりながら、今でも自宅で農作業や風呂焚きなどの決められた家庭での役割をこなしています。書道が趣味という98歳の塩野さんは、毎食欠かさずきちんと食べています。ちなみに欠食の記憶は2年前の1食のみとのこと。98歳の奥井さんは、食事は味噌汁、煮しめ中心で腹八分、今でも元気に自宅の畑で農作業にいそしみます。

今回お聞きした明治生まれの皆さんは、昔からの料理を中心とした食事と規則正しい生活を送り、適度な農作業や趣味の活動を行いながら、理解ある家族とともに暮らしています。雲南の風土に育まれた野菜やお米を食べること、その作物を自ら作ることが生活のリズムとなる暮らし。ここに健康で長生きする秘訣があるようです。

2. 食に関わる人たち

雲南市には、食の豊かさを伝えようとする人たちがたくさんいます。市内の小中学校へ出かけ、食と農について語る農家の梶谷久光さんは、「子どもたちは、実体験を通した話はよく聞いてくれるんだよね」と嬉しそうに話します。

一方、学校としても地域の方が講師になることは、「命をかけて取り組んでいる人の生き様」を学ぶ大切な機会だと考えています。雲南市では、市内のすべての保育所、幼稚園、小中学校で農業体験を取り入れています。雲南市の農作物を大阪で販売する活動を修学旅行で行き入れている中学校もあります。

そうそう、学校給食の地産地消率が高いのも雲南市の特徴です。お米と牛乳はすべて雲南市産のもの。野菜の自給率も高く、地元野菜の使用割合が6割を占める給食センターもあります。地元の農家が子どもたちの給食を支えています。

「小規模農家の現金収入につなげたい」とJA雲南で産直活動を推進している須山一さんは、毎月2回、雲南の野菜を関西の消費者に届けています。市内での産直運動も盛んで、JA雲南直営の産直市は市内8ヶ所で展開、年間の総売上額は2億6千万円になりました。

「毎月第3日曜日の『うんなん家庭の日』にはスタッフを1名増やし、旬の野菜を使った料理の試食やレシピの提供をしています」と産直市で活動している井上静子さんからの紹介がありました。産直市は雲南の食の豊かさを伝える場、そして生産者と消費者の交流の場となっています。「赤ちゃんには母乳を」と呼びかける(有)木次乳業は、自然に逆らわない生産にこだわります。

「食べることも作ることも大好き」と言う宮川あゆみさんは、地元産食材にこだわる(株)吉田ふるさと村でご飯を美味しく食べられるような商品づくりに取り組んでいます。

雲南市の商工会に勤める高橋七絵さんは、「市内には、こだわりを持った食品関連会社がたくさんあります。こだわりと想いを、社長さんから直接子どもたちに伝えてほしい。地域を知ることとはとても大切なこと」と仕事を通じて感じたことを話してくれました。

3. 変わりつつある食の世界

こんな雲南市ですが、正直なところ心配なこともあります。朝食を食べない人、農作業や家庭菜園など土に触れる機会がない人、地元の食の良さに気づいていない人

…。全国でも問題になっているようなことが、ここ雲南市でも増えているようなのです。

学校などの教育現場の現状はどうでしょうか。小学校の先生に伺ってみると、「給食の現場はマナーの面の指導など、年々大変になってきています」という話でした。親が忙しく、食事の場でのふれあいが減っていることが原因なのかもしれません。「農業体験などの食育活動が学校で進められることはとてもいいことです。さらにこれが家庭とつながれば、子どもの食への意識も高まるはずです」と有機栽培に取り組む木村晴貞さんは語ります。

島根県立大学で栄養学を教える名和田清子さんは、「包丁を握ったことがないまま進学してくる学生が増えているようです」と最近の学生の現状を語ります。しかし、栄養学を専攻する学生は授業で調理を学ぶことができますが、そうでない学生は一体いつ学ぶのでしょうか。少し不安になりました。市内に住む20代の女性に聞いてみると「私の友達の中には、調理は面倒くさいと言ってほとんどしない人もいます」という答えが返ってきました。

雲南市にひそむ食の課題が見えてきました。雲南市の元気な高齢者が暮らす食の世界、それとは違う、子どもたちや若い世代の食の世界。私たち自慢の雲南の食の世界を次の世代に受け継ぐための取組みが今、求められています。

II 私たちが伝えたいこと

1. 生かされている私たち

そもそも、「食」とはいったい何なのでしょう。

食生活改善推進員として雲南の食を見つめてきた小村洋美さんは、「食は面倒くさいものではなく楽しいもの。そして、生まれて死ぬまでずっと続く大切なこと。食は生きること」と話します。

ひとは生きていくために、ほかの生物の生命(いのち)をいただきます。生命を食することで、ひとは生命をつないでいるのです。生命の循環の中で生かされていることに気づけば、おのずと食に対する感謝の気持ちが生まれてきます。そして、それは雲南の日々の暮らしの中から学ぶことができるのです。そのために、私たちは、私たちの住む雲南の食の豊かさとそれを育む風土をもっと知る必要があります。

子どもたちや若い世代の食の世界が変わりつつあるのは、雲南の食の豊かさを知る機会が少なくなってきたこと

が一因なのかもしれません。

2. 次の世代へ

雲南の豊かな食とそれを育む風土を次の世代へ伝えていくためには、子どもたちや若い世代の人たちが、雲南の食文化を体験できる場が必要であると私たちは考えます。「誰かがやってくれる」のを待つのではなく、家庭や地域で、みんなで支え合ってその場を生みだしていく。地域の絆が残る雲南市なら、きっとできるはずです。まずは5年間。これまでの活動を大切にしつつ、より多くの人に参加できる新たな場を生み出していく。そして、地域や家庭の絆をさらに深めて、雲南の食を、地域から家庭へ、親から子へ、関わりを大切にしながら伝えていく。そのための活動を、みんなで支え合いながら、一步一步進めていくことが大切だと考えます。

III 雲南の食の豊かさを学び、伝えるために

1. 子どもたちに伝えたい

コンビニエンスストアやスーパーで買った弁当や惣菜、インスタント食品が溢れる今、手軽に食べ物が手に入ります。「食」は生命(いのち)。私たちはこのことを、子どもたちにどのように伝えればいいのでしょうか。

木村晴貞さんからは、「子どもには好奇心があります。子どもが食後に自分が使った食器を洗えば、残すことのもったいなさが分かるようになります。学校での食育の取組みを家庭につなげるには、身近で細かな実践が大切です」と、日常の生活の中での意識が大切との提案がありました。

小学校の家庭科の先生からは「味噌汁だけはつくれるようになってほしい」と調理の実践を通じて、食育を進めたいという話がありました。離乳食づくりから始まった子育てサークル「苺クラブ」代表の坪倉由美子さんは、「子どもの食への関心は0歳から始まっています。興味を持ったときにチャンス。食べ物の大切さやマナーは、0歳から伝えていきたいですね」とサークル活動を通じて0歳から始める食育の重要性を改めて感じているとのことでした。

そこで私たちの提案です。台所に入って、子どもと一緒に調理を楽しんでみてはどうでしょう。

子どもの好奇心と向き合い、自分で出来ることはさせてみて、出来たことはしっかりと誉めて共に喜びましょう。きっと子どもの自信につながります。

食卓では、世界には食事が満足にできない子どもがたくさんいることを教えましょう。食べ物に感謝して残さず食べる工夫をする、マナーを守って食べる。まず大人が手本にならなければなりません。

雲南市では、市内の小中学校で「弁当の日」を実施しています。今年(平成20年)から始まったこの取組み、大東小学校では、無理なく取り組もうと「おかず一品でも自分で作ればOK」というルールで始まりました。朝5時から張り切って弁当を作った子どももいたそうです。…とはいえ、現実的には朝の台所はさながら戦場、一分一秒でも惜しいところです。でも、子どもの力を信じて、できるだけ手を出さず見守ってください。「忙しいから」、「危ないから」とつい大人が手を出してしまいがちですが、子どもたちは失敗の中から学び、生きる力を身につけていきます。そして、この取組みを通じて家族の会話が増え、絆が深まると信じています。

生命(いのち)に触れる体験も忘れてはいけません。毎日成長する農作物と接していけば、子どもたちはきっと生命を感じるはずです。学校での体験はもちろん、身の回りから日常的に生命の息吹は感じられるはず、外に出て触れてみるのが大切です。

私たちは、子どもたちに家庭や地域、そして学校で「食」や「農」に触れる場をできるだけ多くつくってあげたい。その体験は、子どもたちに雲南の食や風土の素晴らしさを気づかせるはずです。

日々の何気ない生活の中から、子どもたちが食への感謝や生命のいとおしさを感じるようになってほしいと願います。

心を込めてつくった料理を囲む心温まる家族の団欒が、子どもたちには何よりも大切です。働き盛りのお父さん、お母さんは、一緒に食事をとることさえ難しいことなのかもしれません。社会や企業が変わらなければできないこともあります。でも、意識を変えればできることはきっとあります。ここ雲南に、そんな家族が増えてほしいと思います。何よりも家族の時間を大切に！

2. 若い世代を応援

若い世代の食の課題が明らかになってきた雲南市。働きながら家事にあるいは育児に、何かと忙しいこの世代に、私たちは何か応援できないものでしょうか。

市内に活動拠点を置くNPO法人「くらしアトリエ」を主

宰する、子育て中の梅慈子さんは「現役の母親世代でも、食に対する意識が高い人はいます」と、一方的な見方を否定します。その一方で、「若い世代の中には、やりたいけど時間がない、やりたいけど技術がないという人も多いのではないのでしょうか」と、名和田清子さんは若い世代を代弁します。

「食育」と聞くと、私たちは何だか難しいことを想像しがちです。市民アンケートでは、こだわりたい食材に牛乳が選ばれていますが、これはおいしい牛乳を生産する地元企業が、市民にとって身近な存在に感じられているからに違いありません。私たちの活動も若い世代に身近に感じてもらえるような、そんな取組みから始めてはどうでしょうか。

面倒と思われがちな郷土料理でも、手軽に作れるものはたくさんあります。それらをまとめた郷土料理カードを日々の献立に活用してもらったり、体験活動に気軽に参加してもらったりして、若い世代が「食は楽しいこと」と実感するきっかけをつくるのが大切です。

そして、成人式や地域のイベントなど、若い世代が多く集まる場での食育活動を進めて、若い世代を応援するような機運を市民が育てていきましょう。

3. 雲南の食はスゴイ！

焼き鯖寿司や季節の野菜をふんだんに使った煮しめなど、雲南市には郷土料理が豊富にあります。しかし、市民に雲南の郷土料理を尋ねてみると、わからないと答える人が意外と多いのです。

県外出身の梅慈子さんは、「雲南のお茶の習慣にカルチャーショックを受けました。その家で取れた野菜が煮しめになってお茶うけとして出てくる。このような風土に根付いた料理をこれからも大切にしてもらいたいです」と語り、食をテーマにした催しものの企画やホームページでの紹介をNPO法人の仲間たちと行っています。

雲南さくらまつりで開催された食の体感フェアや、市内で行われる田舎体験で出される雲南の郷土料理は、市外の方々大変評判がいいのです。でも、市民がその良さに気づいていない。これはとても残念なことです。雲南の豊かな食とそれを育む風土を市民にもっと知ってほしい。そして体験してほしい。雲南の食の魅力をもっと情報発信したい。市民が参加する食や農の体験活動をもっとすすめた。私たちは、そのように願います。

そこで産直市に期待します。産直市には雲南の食の魅力を伝える拠点になってもらいましょう。そして、産直市の皆さんには、食の総合案内係(コンシェルジュ)として雲南の魅力を情報発信してもらいましょう。

一方、いま新たな取組みが動き出そうとしています。農産物生産者と食品加工業者が協力して開発した農産加工品を、市民が評価・認定する企画が商工会を中心に計画されています。「この取組みによって、雲南の食の豊かさへの市民の関心が高まり、雲南市のPRにもつながっていけば。」と商工会に勤務する高橋七絵さんは意気込みます。この願いを私たちは協力し合って叶えていきたい。この取組みに注目です。

IV みんなが支え合う

1. 市民の輪

「若い世代には仕事があり、子どもたちには部活があります。でも、時間がないからと言って、折角の活動に参加しないのはもったいない。企業や学校、地域などが参加しやすい雰囲気づくりをすることが大事ではないでしょうか。高齢者の方は頼まれれば、喜んで手伝ってくださるはずですよ。ぜひ高齢者の力を借りましょう」と、自身の地域活動の経験をもとに坪倉由美子さんは語ります。

そこで私たちの提案です。ここでも産直市の皆さんに協力してもらいましょう。安全・安心な加工品やお惣菜を作ったり、レシピを伝えてもらったりして、子育て世代の食の手助けをお願いします。このような活動を通じて、高齢者と若い世代や子どもたちとの大きな交流の輪ができ、楽しみながら食育活動がすすめられるに違いありません。より多くの市民の皆さんに加わってもらうために、産直市以外の店にも協力してもらいましょう。市内各地に協力店ができれば、もっと多くの人とつながることができそうです。

「昔は集落をあげて、『とんどさん』や『夏まつり』など様々な行事を支えていましたが、今ではその意識が薄らぎつつあります。そのことを社会や忙しさのせいにしてがちですが、忙しいなどと言って大人が逃げてはいけないと思います。なぜ今、食育を推進していくのか、大人が本気になって考えなければならないのです」と須山一さんは断言します。厳しい言葉ですが、私たちは食と家庭と地域を自分のこととして考えなければ、雲南の食は維持できないように思います。

「私たち祖父母の世代がやらなくては、孫に伝わらないでしょう」と梶谷久光さんから元気な声があがりました。若い世代や子どもを支えてくれる元気な高齢者の方に心から感謝です。市内では老人会との合同で親子会が実施されているところもあり、地域のお年寄りとの若い世代の交流の輪は広がっています。私たちは、この計画を通して、様々な市民の輪が広がるよう応援していきます。

2. 輪をつくるために

「豊かな食がある雲南市は、食育を進めるのにふさわしいところ」

そんな意見を市外に住む方からいただきました。私たちも計画づくりをしていく過程で、雲南市の良さを再認識しました。私たちはこのことを市民の皆様へできるだけ分かりやすく伝えたいと考え、このような計画書をつくりました。これから多くみなさんとこの思いを共有し、5年後に花を咲かせることができるよう、私たちはそれぞれの立場で、種をまき、水をやり、育てていきたいと思っています。そのために、それぞれが取り組んできたことを確認し、話し合い、時には苦労話や悩みを出し合い、元気をもらい再び歩き出すために、手を取り合う場を私たちは作ろうと考えています。そして、その場に集うみんなの思いが大きく広がることを心から期待しています。

エピローグ

この計画は、食に関するアンケート調査や市民の方への聞き取り、食育のふるさとづくり推進懇話会議のメンバーが出し合った意見などをとりまとめたものです。

この計画の主人公は雲南市民一人一人です。その一人一人が手をつなげば、きっと花を咲かせることができます。私たちは多くの方々との出会いの中から、このように感じました。

日ごろから私たちの活動を支えてくれる多くの皆様にお礼を申し上げ、私たちに元気を与えてくれる雲南市の風土に感謝して…

計画名 雲南市食育推進計画 「食」は生命(いのち)―

学び・伝える 雲南の食育 ―

策定 2009年3月

担当 健康福祉部 健康推進課

雲南市 <http://www.city.unnan.shimane.jp/>

アレルギーの現在 第4回 小麦アレルギーの代替品を選ぶポイント

NPO法人アトピッツ地球の子ネットワーク事務局長 赤城智美

Q:小麦アレルギーの人が食べられる種類の代用品について教えてください。給食センター(約500食)のうち、2人の食物アレルギーの児童に対して、何が対応できるか検討中です。卵、小麦、乳製品全般が2人に共通するアレルゲン食物です(栄養士)。

A:代表的なものを紹介します。

<ビーフン>

入手しやすい一般の商品としては「ビーフン」が思いつきますが、海外の製品の中にはアレルゲンコントロールがきちんとできていないために、微量の小麦混入の可能性が疑わざるをえない商品もあります。また、使われているでんぷんや添加物の原材料が何か追跡できないものもあるため、アナフィラキシーをおこしたことがある小麦アレルギーの人には使えません。

しかし、国内のメーカーが作っているビーフンの中にはアレルゲン管理ができていて、アレルギーの人が選べるよう、パッケージにメッセージがかかっているものもあります。(ケンミン)

<雑穀の麺・米めん>

工場内には小麦、そば、卵、乳を持ち込まない専用工場を作り、アレルギー用の製品を作っているメーカーがあります。(自然薯そば)

ひえめん(ひえ、タピオカ)、あわめん(あわ、タピオカ)、きびめん(きび、タピオカ)、米めん、三穀めん(ひえ、あわ、きび、タピオカ)などがあります。ゆで比べてみると、味付けの工夫によってスパゲティーや冷麺、汁そばの代用として活用できます。ライスパスタ(ケンミン)も使えます。

ゆでた後に炒めるとき、手早く作業しないと団子状に固まってしまうものや、少し固めにゆでておかないと炒めている最中にぶつぶつ切れてしまうものもあります。製品の素材そのものが日頃あまりあつかわれない成分である上に、グルテンや卵などの粘り気やつなぎの役割をす

る材料が使われていないため、扱い方に慣れておかないといけないうものもあります。やり方を一度覚えてしまえば、そんなに扱いにくいものではありませんので、ぜひトライしてみてください。

<サクサクヌードル>

一般の大豆や小豆などの豆類にアレルギーがある人には、サクサクヌードル(タピオカでんぷん、サゴヤシでんぷん、甘藷でんぷん)が使えます。スープの具や酢のものに利用できます。

<ライスペーパー>

微量混入では症状がおきないという人であれば、ライスペーパーも活用できます。扱い方には多少試行錯誤が必要かもしれませんが、春巻き、餃子の代用として活用できます。

<調味料>

一般の醤油が使えない場合は、米醤油、そら豆醤油、キヌア醤油などが、アレルギー用として作られています。

ケチャップは原材料に小麦が含まれているものもあるので、使用する際は表示を確認し、よく注意してください。

価格が高くて代替としてこれらの調味料を利用できない場合は、塩のみで調理します。

大豆油が使えない場合は、なたね油、米油を使います。それらのものも使えない場合は、オリーブ油、しそ油、えごま油などを使います。しそ油、えごま油の多くは、製品説明書に「油を生食するように」説明しているものもありますが、サクサクヌードル以外の代替用の麺類は、油なしで炒める調理をするのは非常に困難だと思います。実生活においては加熱調理にも活用しています。

保護者自身が代替品に詳しい場合もあれば、あまり詳しくない場合もあります。いずれにしても、自宅ではどのようなにしているか、ぜひ聞き取りをしてください。

案内

放射線照射食品反対集会へのご協力のお願い 放射線照射食品を食べたくない皆様（個人・団体）

照射食品反対連絡会

代表世話人 和田正江(主婦連合会) 飛田恵理子(東京都地域婦人団体連盟)
富山洋子(日本消費者連盟) 里見宏(食品照射ネットワーク)

反対集会のテーマと日時・場所

◎原子力委員会の無責任な照射食品推進の
責任を追及する

◎現地報告:オーストラリアでの照射ペットフードによる
ネコ脳神経障害の被害報告

日時:2010年7月17日(土) 13:30-16:00

場所:主婦会館(プラザエフ)3階会議室(四ツ谷駅前)
(午前中記者会見 午後集会を予定しております)

■放射線照射スパイス等の解禁への経過

原子力委員会の強引な推進

対 市民・消費者からの反対運動

2006年10月3日、原子力委員会は、厚生労働省に照射食品を、特に野菜を含む94種類のスパイスを許可するよう通知し、その解禁を迫りました。それに対し、私たちは照射食品反対連絡会をつくり、照射食品を許可しないように運動を続けてきました。

要請された厚生労働省は3千万円をかけ、三菱総研に審議資料(リスクプロファイル)の作成、世界の状況やニーズ・意向調査を委託しました。ところが、この調査報告書は、推進派からも放射能と放射線の区別もできていないなど初歩的な間違いを指摘されるズサンなものでした。反対連絡会は報告書が予断にもとづく間違いが多いだけでなく、重要な虚偽記載がされているなど多くの問題を指摘しました。厚生労働省は異例の報告書の回収やホームページからの削除を行い、その後1年もかけて三菱総研に報告書を改訂させました。

改訂作業がようやく終わり、厚生労働省は、薬事・食品衛生審議会規格部会委員会を5月18日に開催することを決めました。放射線照射食品が認められるかどうか、大きな山場を迎えています。

原子力委員会は、「放射線照射食品は、原子力の平和利用」「消費者が受け入れられないのは、消費者の理解不足」として照射食品を強引に推進してきました。また、全日本スパイス協会は消費者の反対にもかかわらず2000年より、厚生労働省にスパイスへの照射を許可するよう働きかけてきました。

私たちは、消費者の意向についても調査し、ほぼ100%の消費者が照射食品を必要としていない、また、食品業界も消費者が反対する放射線照射を「使いたい」と言う企業はありませんでした。私達はこれまでの経過と安全を証明するデータがそろっていないことから、公平に見て、照射食品は許可できないと判断しています。しかし、手段を選ばず、強引なことをする原子力業界が後ろについていますから規格部会の判断は予断を許さない状況です。

消費者や食品業界の否定的な意向をまったく無視して原子力業界と、スパイス業界の利益を誘導する原子力委員会の問題点を明らかにし、その責任を追及しなければなりません。

今、消費者の確たる反対の意思表示が必要なときです。そして、このような横暴な照射食品推進に、今こそ、がっちり歯止めをかけたいと思います。

■オーストラリアで猫が次々と病気に

—キャットフードへの放射線照射を緊急中止

日本で反対運動が起きているさなか、オーストラリアでは、外国から菌を持ち込まないためという理由でカナダからの輸入キャットフードに放射線照射がされていました。ところが、2008年頃からその照射エサを食べた猫に次々と脳神経障害が出始め、死亡する猫も出ました。その因果関係が明らかにならないことから、2009年5月、オーストラリ

ア政府は輸入キャットフードへの放射線照射をやめるよう通知を出しました。

照射したキャットフードを食べたために健康被害が出た事件は、照射ジャガイモを食べている日本人にとっても重要な問題です。まさに水俣病の発生前に多くのネコが水銀に侵され海に落ちた事件を思い起こさせます。オーストラリアでも、病気になった猫は“炭鉱のカナリア”だと警告が発せられています。私たちは、この照射キャットフード事件を見過ごすわけにはいきません。この事件は照射食品の危険性を知らせています。7月の集会では、この事件に詳しい関係者(異常を報告した獣医師または被害ネコを抱え問題を伝えた人)をオーストラリアから招聘し、被害の実態などについてその内容をつぶさに伺おうと考えています。

■ご協力をお願い

照射食品反対連絡会は、原子力委員会の横暴な照射食品拡大計画を多くの人に知ってもらうため、7月に照射

ペットフードの問題、照射食品の危険性について集会を開くことを計画しています。そこで、多くの皆様(個人・団体)にこの集会にご賛同いただき、反対集会を支えていただきたいと存じます。集会には、オーストラリアからの招聘のための旅費、日本での滞在費、謝礼など多くの経費がかかります。ぜひとも、この運動にご参加いただき、ご協力をたまわるようお願い申し上げます。

賛同金 一口 5千円(何口でも可)のご協力をお願いいたします。

ゆうちょ銀行(郵便振替・払込み)

名義 照射食品反対連絡会

記号・番号 00100-7-391025

また、皆様の地域や参加している団体で集会等を組んでいただけるなら、オーストラリアからの報告者がその集会にも参加できるよう、前もって計画いたします(7月15日-18日予定)どうぞ、お知らせください。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●神奈川県海老名市、8000食規模のセンター建設へ

神奈川県海老名市は、老朽化している2つの学校給食センターを統合し、新設する方針。8000食規模と見られる。

現在、海老名市では、7校約4600食の北部給食センターと5校約2500食の南部給食センター、および、1校の単独調理場(670食程度)がある。

海老名市 <http://www.city.ebina.kanagawa.jp/>
平成22年度施政方針 <http://www.city.ebina.kanagawa.jp/www/contents/1271640826504/>
学校給食のあゆみ <http://www.city.ebina.kanagawa.jp/www/contents/1238208705063/>

●山形県寒河江市、民設民営センターで中学校給食

山形県寒河江市は、未実施の中学校給食について民設民営で学校給食センターを新設、3中学校に対し完全給食を平成23年度(2011年)より開始することとした。献立作成、食材発注、調理方法の指示は市が行うとした。

寒河江市教育委員会は、

- 1) 地元事業者が調理業務を担うことで、「地域全体で次代を担う子どもたちの育成」が具現化でき、また、事業者も地元への貢献ができる。
 - 2) 地元企業等の育成による雇用創出、地域経済の活性化が図られる。
 - 3) 食品製造に関する蓄積されたノウハウ、人材、施設設備の有効活用による効率的な運営が期待される。
 - 4) 市の初期投資額の軽減、財政負担の平準化が図られる。
- をメリットとして上げています。

寒河江市中学校給食業務委託プロポーザル実施要領(平成22年4月15日付け)によると、委託期間は2011年4月から2021年3月までの11年間。対象は地元企業で、食数は約1400食。

山形県寒河江市 <http://www.city.sagae.yamagata.jp/>
中学校給食は民設民営による「給食センター方式」で平成23年4月から開始予定 <http://www.city.sagae.yamagata.jp/aramasi/kyu>

syoku.htm

寒河江市中学校給食業務委託プロポーザル実施要領 <http://www.city.sagae.yamagata.jp/aramasi/bosyu/download/youryo.pdf>

●香川県三豊市、センター計画

香川県三豊市は、今後の学校給食整備として、3000～4000食規模のセンターを2つ新設し、市内全体の給食を統合する方針をしめた。これは、三豊市学校給食検討委員会が2010年3月に答申を示したものである。それによると、三豊市は、小学校25校、中学校6校、幼稚園19園に対し、6センターと7つの自校式調理場がある。全体では7320食。現在のセンターは、最も多い高瀬町で1869食、そのほか、1000規模が2つと、100から700食規模となっている。自校方式は、75食から655食までまちまちである。答申では、施設の老朽化、地域の少子化を課題として上げ、また、自校方式とセンター方式ではコストが違い「平等な行政サービスの観点からも好ましい状況とは言えない」、退職不補充により、調理員が減少しているとして、「一定規模のセンター方式に統一」との方針を示した。適正な規模を「地勢、配送時間(距離)、食事あ安定確保、地産地消率の向上、献立の多様性、食育の充実、少子化、経費の効率化」から「3000～4000食」と規定した。

香川県三豊市 <http://www.city.mitoyo.lg.jp/>
三豊市学校給食検討委員会 http://www.city.mitoyo.lg.jp/forms/info/info.aspx?info_id=5295

●福岡市、大規模センターの再整備計画、最大20000食

福岡県福岡市は、中学校給食のセンターを再整備する方針である。

中学校、特別支援校の一部の調理を行う福岡市立学校給食センターの老朽化から、再整備計画の検討のために、「福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会」を設置。

2009年8月から2010年2月までに5回の委員会を開催し、基本構想(案)が示されている。

現在は、4センターで、いずれもおおよそ10000食弱を供給している。うち3センターは30年以上の施設で、残る1センターも20年以上経過している。中学校給食は、財団法人学校給食公社がセンターを運営している。

基本構想(案)では、現在の4施設を3施設とし、もっとも有力としている案では、まず、10000食規模を2センター整備、最後に20000食規模のセンターを整備するとしている。

整備については、PFI方式を検討し、調理についても、PFIを考えるとしている。

なお、小学校は自校式で、今回の検討対象ではない。

福岡市 <http://www.city.fukuoka.lg.jp/>
学校給食センター再整備基本構想策定委員会 http://www.city.fukuoka.lg.jp/kyoiku-iinkai/kenko/shisei/022_2.html

●埼玉県鶴ヶ島市、6500食のセンターに統合計画

埼玉県鶴ヶ島市は、老朽化した2センターを統合し、新たに6500食のセンターを整備する方針をまとめた。

現在、2センターで、それぞれ最大8000食、5000食の調理能力を持つ。現在は、第一センターが、小学校4校、中学校3校の3500食、第二センターが、小学校4校、中学校2校の2700食の配食となっている。

構想では、この2センターを統合し、小学校8校、中学校5校、合計6500食のセンターを建設する。PFIを中心に、調理を直営にするかPFIでの運営にするかを含めて、今後選定する。なお、米飯施設は置かない。

埼玉県鶴ヶ島市 <http://www.city.tsurugashima.lg.jp/>
学校給食センターの基本計画の策定とPFI手法を含めた整備事業手法の検討について http://www.city.tsurugashima.lg.jp/gakkou/kcenter_shuhou.html

●学校給食に低温殺菌牛乳を(農水副大臣答弁)

第174回国会農林水産委員会第6号(平成22年4月7日)において、山田正彦・農林水産副大臣は、「今、一元集荷をやってまいりましたが、むしろ、いわゆる牛乳の消費がどんどん落ちてきている中で、どういったら、おいしい、牧場にある生に近い牛乳を消費者にもう一回飲んでもらうことができるか。学校給食に低温殺菌ですべてを、もう一回おいしい牛乳を飲んでもらうとか、牛乳の消費拡大とか、もう少し夢のある政策をとりながら、牛乳についても、生乳についても、(中略)ぜひこれからの検討課題として頑張らせていただきたい」

と述べ、地産地消型の低温殺菌牛乳を学校給食に入れることなどを検討したいと提案した。

第174回国会農林水産委員会第6号(平成22年4月7日)
http://www.shugiin.go.jp/itdb_kaigiroku.nsf/html/kaigiroku/000917420100407006.htm

●愛知県教委、食物アレルギー対応手引きを作成

愛知県教育委員会は、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成、公表した。アレルギーの基礎知識から、緊急時の対応(エピペン自己使用)、献立表、弁当持参、除去、代替について、必要な情報伝達、共有、運営マニュアルまで記載している。

愛知県 <http://www.pref.aichi.jp/>
学校給食における食物アレルギー対応の手引き(平成22年3月作成) <http://www.pref.aichi.jp/0000030123.html>

●栃木県教委、食物アレルギー対応手引きを作成

栃木県教育委員会は、「学校給食を中心とした食物アレルギー対応の手引き」と必要な資料、書式等の参考例をホームページで公開した。

学校での体制づくり、調査、対応(調理を伴わない代替、調理を伴う除去、代替、弁当持参)等について、ポイントごとに整理している。

栃木県 <http://www.pref.tochigi.lg.jp/>
学校給食を中心とした食物アレルギー対応の手引き <http://www.pref.tochigi.lg.jp/education/gakkoukyouiku/shidoushiryou/1265612967728.html>

●岡山県学校給食会、原則米粉入りパンに

財団法人岡山県学校給食会は、岡山県産米粉を20%、標準パン(小麦)に配合した米粉パンを学校給食に導入することとした。その効果として、食育、地場産利用、消費拡大を上げている。1食3.8円の値上げともなる。小麦については書かれていないが、標準とのことなので輸入小麦と見られる。

岡山県学校給食会 <http://www.ogk.or.jp/>
岡山っ子こめこパンスタート <http://www.ogk.or.jp/pdf/komekopan.pdf>

●徳島県北島町、給食費の半額補助

徳島県北島町は、2010年4月より給食費の半額補助を行う。町の学校給食センターで調理され、3小学校、1中学校、3幼稚園の約2200名弱に配食されている。

徳島県北島町 <http://www.town.kitajima.lg.jp/>

●山口県、地場産献立集を作成

山口県と山口県学校栄養士会は、地場産給食拡大に向けた、学校給食用の献立集を作成し発行した。春、夏、秋、冬の季節ごと、それぞれ11の献立を提案している。

山口県 <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/>
まるごと！やまぐち学校給食献立集 <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a171002/gakkoukyuusyoku/gakkoukyuusyoku.html>

●兵庫県神河町、カドミウム米が給食に

厚生労働省「食品に含まれるカドミウム」に関するQ&A
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/12/h1209-1c.html>
農水省 食品中のカドミウムに関する情報
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_cd/index.html
神河町 <http://www.town.kamikawa.hyogo.jp/>
神河町 町長 平成22年3月のメッセージ http://www.town.kamikawa.hyogo.jp/forms/info/info.aspx?info_id=15576

●茨城県水戸市、PFIも検討か

水戸市 <http://www.city.mito.lg.jp/>

●山形県長井市、PFI改築断念

山形県長井市 <http://www.city.nagai.yamagata.jp/>
山形県長井市、2013年度に給食センター改築予定(09.05.27)
<http://gakkyu-news.net/jp/010/012/2013.html>

●福島県伊達市、センター再整備計画検討

福島県伊達市 <http://www.city.date.fukushima.jp/>

●東京都、都有地を給食用畑へ

東京都 <http://www.metro.tokyo.jp/>

●青森県八戸市で、豚肉偽装事件

●青森市、PFI方式で大規模2センターの方針

学校給食ニュース09/06/21
青森市、小学校給食センターPFI可能性調査
http://gakkyu-news.net/jp/010/012/post_443.html

●宮城県利府町、調理の民間委託開始

利府町 <http://www.town.rifu.miyagi.jp/>

●東京都府中市、センター再整備を検討

東京都府中市 <http://www.city.fuchu.tokyo.jp/>

●愛知県春日井市、派遣法違反で指導

愛知県春日井市 <http://www.city.kasugai.lg.jp/>
財団法人春日井市学校給食会
<http://www.kasugai-kyushoku.com/>

●岡山県倉敷市で、異物混入

岡山県倉敷市 <http://www.city.kurashiki.okayama.jp/>

●富山県魚津市で、異物混入

魚津市 <http://www.city.uozu.toyama.jp/>

●静岡県、栄養教諭増員

静岡県 <http://www.pref.shizuoka.jp/>

Q&A

給食費の無償化は、よいこと？ 悪いこと？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q 首長選挙があります。「学校給食費の無償化」を掲げている人がいますが、無料になると何がどう変わるのでしょうか？子どもにとってよいことなのでしょうか？

●回答1:元栄養士

学校給食費の食材費は、受益者負担の考え方により保護者から徴収しています。施設設備費、光熱水費、備品費、消耗品費、人件費は公費負担で、税金で賄われています。

地方自治体の多くは財政難や効率の運営のために、学校給食にかかる経費を削り、大型センター化やパート職員化、調理業務の民間委託化を進めています。

学校給食の実施形態や給食内容は各自治体で異なります。たとえばご飯かパンか麺類か、牛乳、魚や肉の切り身の供給回数によって給食費は異なります。さらに生産者を確認できる食材や有機農産物の導入も、給食費を決める上で大きくかかわってきます。

単独校方式であっても300食のところと1000食では調理にかかる時間や手間に差があるし、全国的に10000食規模の給食センターができていますが、給食を作る規模や形態が違えば食事内容も給食費も違ってきます。

現状の給食食材費は保護者負担ですから、年度末に会計報告書が配布されます。学校給食費の就学援助も含め、全給食食材費を総収入として、米やパン等にくら、牛乳や乳製品にくら、野菜やくだものにくら、魚介類にくら、肉類にくら等々、食品群別に支出金額が並び、残金が表示され、「残金は次年度に繰り越します」となっていると思います。

保護者負担の食材費ですから、保護者への会計報告は必ずしなければいけないことです。金額だけではなく、

一人一回あたりの食品群別使用量も報告されればもっと丁寧ですが、そこまで報告しているところは珍しいでしょう。保護者は給食費を負担することで、学校給食のシステムに参加しているわけです。子どものために安全でおいしい給食の実現と、個人差を配慮した将来性の展望できる学校給食のシステム作り・システム改善にぜひ参加し続けてください。

「給食費の未納や働きたくても仕事がないこと、低賃金が社会問題となっている現状から、子ども手当での支給よりも給食費の無償化の方が良いのでは」との議論もあります。しかし、農薬入りギョーザの輸入や事故米の加工食品混入、輸入豚肉の産地偽装問題が起こる以上、「何を食べさせられるかわからない、安上がりな給食内容になる」ことを懸念します。現状では無償化に反対です。

回答2:学校栄養職員

この春は晴天が少なく天候不順で、キャベツやじゃがいも等の価格が高くなっています。雨が続くので収穫前に玉葱が畑で腐り始めている、という話も聞いたりしています。こんな時、栄養士は給食会計が赤字にならないか、毎日心を痛めています。昨年の秋から冬にかけては新型インフルエンザによる学級閉鎖や学校閉鎖が相次ぎ、突然の給食中止によって食材を無駄にすることもありました。突然給食を中止した時の学校給食費を保護者から集金するかどうかは、各施設によって対応はさまざまですが、多くの場合、給食会計から無駄な出金をするようになります。それは給食会計の赤字をまねきます。

このような事態で赤字を生んだ場合に、市町村の予算で補っていただける制度があれば心強いのですが、保護者から集めたお金を入れた通帳の中でやりくりするのが原則になっています。

ところで、今日学校で使う教科書はすべて無料です。それはあたりまえのようになっていっています。教科書もずっと以前は有料でしたが、昭和38年度(1963)から順次

無償化されて、昭和44年度(1969)に小・中学校の全学年が完全に無料になりました。

教科書無償化の10年程以前に制定された学校給食法(昭和29年/1954)によると、

「第十一条 (経費の負担)

学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。」

となっています。

つまり、人件費や施設及び設備の修繕費については、市町村が費用を予算化することが法的に決められています。「学校給食費」として保護者からの負担を求めることが認められている経費には様々な項目があります。

- a 食材費
- b 食品加工委託費(パンの加工賃、パン袋、ごはんの炊飯料金、パンやごはんの配送代金etc.)
- c 光熱水費(電気やガスや、水道代etc.)
- d 消耗品費(洗剤、ポリ袋、白衣、手袋、ペーパータオル、消毒薬剤etc.)
- e 燃料費(ボイラーの灯油や重油、配送自動車のガソリンや軽油etc.)

しかし、通常は保護者が負担した学校給食費を食材費に全額をあて、商業的な弁当や飲食店と比べて低価格の食事を提供することが可能になっています。

そこで、学校給食費が無料でないことの問題点を整理してみましよう。

- ①首長の判断で、保護者に食材費以外の経費(b~e)を負担させる事が可能。(実際に、燃焼費などの一部を保護者負担としている自治体もある)
- ②教科書が無償なのに、食の教科書といえる給食はなぜ無料でないのか。
- ③食材費の価格変動や緊急に給食を中止した場合、やりくりが大変困る。(結果的に給食内容を低下させ

て対応することが多い)

- ④保護者から集金する事務的、精神的な負担が大きい。(未納者への督促などの対応は、とくに学級担任や担当者への負担になる)
- ⑤学校給食費の未納があった場合には、未納者の給食提供を中止することもできず、結果的に完納者に未納者分を均等負担してもらっている。(例:1食230円集金しても、5円分を未納対策としてプールして、実際は225円の給食しか提供できないetc.)

今後、市町村の財政が苦しくなれば学校給食費は食材費以外の支出も増加し、値上げもしてくることが予想されます。天候不順や物価の変動があれば、栄養士は給食会計のやりくりで振り回され、食教育どころではなくなります。学校給食費が保護者負担であるかぎり、学校給食の献立内容は財政的に不安定です。

今年度から教科書のページ数が増えたそうです。決して国家財政が豊かになったからではありません。教育内容に対応するためにページ数を増やしたと聞いています。給食と同じ扱いをするなら、ページ数を減じて財政負担を少なくすることになる国家財政状況なのですが…。

学校給食費を無料化すれば以上の問題が解消され、栄養士は本来の仕事にエネルギーを集中することが可能になり、学校給食内容の充実につながります。

●回答3:元保護者

子どもを社会全体で育てるという考え方はステキです。給食も無償になればいいなどは思いますが、今の段階では、タダになったらどんなものを食べさせられるか…という不安の方が強いです。

効率が優先される予算の使い途の一つとして考える給食食材費になっていくのではないかと思うからです。

無償化になると何がどんなふうによくなるのでしょうか。給食費を払わなくても給食が食べられる以外に考えられるのは、未納問題もなくなり学校の給食会計作業が楽になります。では、学校給食自体では何がよくなるのでしょうか?以前住んでいたところでは「事務事業適正化計画」のひとつとして、調理業務の民間委託化があげられました。全国で経費削減の対象として議論される学校給食になってしまっています。その結果、効率優先のさまざまな仕組みや形態が生まれ、そこに食材の安全性や手作りを

求めても、食材に関する事件は続発していますし、国は食育を謳いながらもそれを担う現場への支援はすすみません。

そんなときだからこそ、学校給食は教育であり、子どもたちにこそ安全なものを食べさせるという考えを持った人が首長になることの良さは大きくあります。どのような学校給食を考えての無償化なのか、だと思います。学校給食の意味や可能性をもう一度考えることから始まると思いま

す。それらの改善は市民には見えにくい事柄ですが、これからの子どもたちにとって食教育の視点からもとても大切なことだと考えます。給食費未納問題から出てきたと思われる無償化ではなく、子どもを育てていく上で社会の仕組みとして当たり前になり、安心して任せられる無料の学校給食が早く実現するといいいです。

学校給食ニュース 123号

発行: 学校給食全国集会実行委員会
編集: 学校給食ニュース編集事務局
会費: 年額3,500円(4月から3月、送料込み年10回)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは…全国学校給食を考える会
電話: 03-3402-8902 FAX: 03-3402-5590
E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食全国集会実行委員会構成団体

- 全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
- 日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
- 日本消費者連盟
東京都新宿区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
- 全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。

レポート

群馬県高崎市（旧倉渕村）の地場産野菜使用について

全国学校給食を考える会・代表 五十嵐興子
倉渕学校給食協会代表・和田裕之（農園たお）

和田さんは、有機農業生産者で、私（五十嵐）が現役の栄養士の頃は、学校給食用に無農薬の野菜などを送ってもらいました。倉渕村（当時）のお宅も訪問し、畑や、和田さん家族の暮らしぶりを学びました。和田さんは、もともとご夫婦とも大地を守る会の職員をされており、和田佳子さんは、全国学校給食を考える会の事務局担当も務められました。ですから、学校給食のことも、有機農業のこともご存じの、貴重な生産者です。3人のお子さんがいて、学校給食を食べています。

現在は、群馬県高崎市倉渕町となり、2008年9月からは、高崎市立倉渕町学校給食センターに地場野菜を納品する倉渕学校給食協会の代表も務められています。

和田さんに、倉渕学校給食協会の経緯や取組についてお聞きしました。

2008年の6月に倉渕学校給食協会は設立されました。当初の生産者は8名でスタートし、少し入れ替わりはありましたが現在は13名となっています。2008年9月には高崎市立倉渕町学校給食センターに向けて野菜、なめこの納品が始まりました。2009年の1年間に納品した野菜は、かぶ、だいこん、たまねぎ、ほうれん草、小松菜、青梗菜、人参、白菜、キャベツ、きゅうり、いんげん、ズッキーニ、なす、ピーマン、メークイン、男爵、馬鈴薯、にんにく、なめこで、全部で2,705kgです。冬場は野菜の生産がほとんどできないので、春から秋が主な時期です。

現在までは、すべて化学肥料・化学農薬不使用の野菜・なめこです。

設立への働きかけは、高崎市と学校給食センターからのよびかけでした。以前から、学校給食に有機農業で栽培した野菜などを使って欲しいと思っていましたが、2008年6月より少し前に、高崎市から倉渕町の無農薬・減農薬栽培農家に向けて「倉渕町の学校給食センターに、安

全な食材の提供に協力して欲しい」というお知らせが配布され、集まったのが最初の8名です。

子どもが学校に通っていることや、以前に学校給食に野菜を提供した経験がある、ということで私（和田）が会長を務めることになりました。はじめるにあたっては、五十嵐さんの学校に野菜を届けていたときの、五十嵐さんとのやり取りの経験が大変参考になりました。

倉渕町学校給食センターは、町のほぼ中心地にあり、もともと遠い会員（生産者）でも車で10数分のところにあります。会員は、各自がそれぞれ給食センターまで納品します。つまり送料込みの価格となります。野菜の希望価格は生産者が決めて、給食センターが注文する形です。つまり給食センター側からすれば、予算に合わなければ注文しないということになります。

月曜日と祝日あけの日以外は、前日納品を基本としています。倉渕町が合併した高崎市は自校方式の学校給食が多く、ずいぶん前から地場産の食材を盛んに使用しています。高崎市の地場産の食材は、全体的に同じようなしくみです。

ですから、月曜日以外は納品時間にも多少余裕があり、価格面でも生産者からの不満はほとんどありません。ただ、たとえば、「にんにく100g」だけといった注文もあるため、「給食だからしかたないかな」という感じを受けるときもたまにはあります。

年に1回、給食センターの調理見学と試食会を行い、会員に対して、学校給食への理解を深めてもらっています。会の運営は、主に3名の役員であり、出荷物売り上げの5%を運営費（会費）として当てています。

今のところ、量的にも、品目的にも給食センターの需要に応えきれていないのが現状なので、会員を増やして供給量供給品目を増やしていくのが目標です。今年度からは、減農薬栽培の農家さんが会員に加わりました。給食をきっかけに減農薬をさらに進めていただき、いつか無農薬にならないかと密かに期待しています。

農園たお <http://www.nouenta.com/>