

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
いよいよ春爛漫。春から進級・進学し、給食を心待ちにしている人も、不安に
感じている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■■ ■■■ もくじ ■■■

- 1 奈良市立伏見小学校を取材しました
- 2 イベント情報

■ 1 ■ 奈良市立伏見小学校を取材しました

3月12日、伏見小学校4年生のみそづくりの授業を見学させていただきました。
「伏見みそ」と名付けたこのおみそは、5年生が学校園で育てた大豆と、塩、米
こうじのみというシンプルな材料でつくります。先生があらかじめ水につけ、ゆ
でてくださっている大豆をつぶすところからスタート。数人ずつの班に分かれて
大豆をつぶすグループ、塩こうじをつくるグループ、みそだんごをつくるグルー
プ、容器につめるグループと進んでいきます。こどもたちは「くさい〜」「べた
べたする〜」とわいわい。また「いつも食べてるみそと色がちがう〜」という声
には先生から「半年くらいたったら発酵しておみそらしい色になる」と説明があ
ります。このおみそは約10ヶ月寝かせて、こどもたちが5年生になってから調
理実習で使用します。自分たちが使うおみそのもとの形（材料）を知ること
や、作ったらすぐに食べられるわけではなく時間が必要なことなど、においや感
触とともに貴重な体験となったと思います。また、市販のおみそに今回使った3
つの材料以外のものが入っているのをみたときに「なんでかな？」と考えるきっ
かけになれば、とも先生はお話くださいました。

今回の授業を担当し、私たちを見学に招いてくださったのが、栄養教諭の山中淳

代先生です。山中先生は奈良県の栄養教諭の1期生として着任され、現在で8年目。奈良県で38人いる栄養教諭のうち、奈良市には4人（小学校2人、中学校2人）が在籍し、各校の「学校栄養職員」の先生と共に食育に取り組んでくださっていますが、「栄養教諭」というのはさらに栄養と教育の専門性をもって食育を推進する役目があるのだそうです。そんな山中先生と、平成18年～19年まで「奈良市教育改革食育教育推進モデル校」だったこともあり食育に熱心に取り組んできた伏見小学校のタッグで、現在まで様々な食育の取組がなされてきました。

例えば、伏見小学校には「ランチルーム」があります。クラスごとにランチルームで給食を食べられる日があり、子どもたちは心待ちにしているようですが、その部屋には子どもたちがつくった掲示物がたくさん飾られています。「これは何の野菜の花でしょう」というクイズや、給食残量調査の結果ランキングなど、どれも子どもたち自身が問題意識を持ってつくったことが感じられるものでした。

また、山中先生は食文化を伝えることに力を入れています。「奈良にうまいものなし」と言われるように、奈良には何もないように思われがちですが、お箸や発酵文化をはじめ現在一般的になっている日本の食文化のほとんどが奈良から始まっている、つまり「奈良に全てある」なんだとおっしゃいます。しかし失われた食文化もあります。例えば「麦縄」です。唐菓子の1つで素麺の祖となったとも言われている麦縄は、現在の日本ではもう消えてしまった食べ物ですが、韓国などでは今でも普通に露天などで売られ、食べられています。失われる危機にあるからこそ和食が世界遺産に登録された、今このタイミングで歴史をさかのぼって俯瞰し、日本の食文化を奈良から立て直すこと、そして未来へ伝えることで食文化を守ることが必要だとお話してくださいました。そしてまた、食文化を学ぶことは子どもたちが奈良を好きになり、奈良に誇りを持つことにもつながるはずです。

山中先生は子どもたちをみていて、「健康に良い、栄養がある」という教え方だけでは身に入っていない、体験を通して学ぶとやっぱり子どもの心に響くし、「驚き」があると絶対に忘れないと感じています。麦縄も実際に子どもたちが自分たちで作って、食べてみて、その食感に驚いて初めて気づくこともたくさんあったそうです。給食は年間約170回、これは教科学習の授業数に匹敵します。6年間で約1000回の食育の授業、毎日の体験プログラム、それが給食。だからこそ、学んだことを給食で体験する、給食からまた考え、学ぶ、そのような授業を意識されています。

ご自身の活動を積極的に発信されている山中先生。他の先生方や保護者の方に理

解していただき、協力してもらうことももちろんですが、他の学校の先生方にも
どんどん真似して授業に取り入れてほしいとおっしゃっています。自分が先輩方
から学んだ指導法や、奈良だからこそできる食育を後進に伝え、つなげ広げてい
ってほしいという想いをひしひしと感じました。

奈良市では中学校給食が段階的に始まっているので小中一貫9年かけた食育がで
ければ・・・、地域の田んぼで体験プログラムで作ったお米を「スクール米」と
して給食で食べられたら・・・。広い視野と使命感を持ってたくさんの実践と、
夢をお話くださった山中先生、ありがとうございました。

■ 2 ■ イベント情報

◇放射能が気になるママのための 給食牛乳についてのお話会

日時：2015年4月12日（日） 14:00～16:00

場所：奈良・市民放射能測定所

詳細：<http://tsukiiticafe.blog.fc2.com/>

● 来月もお楽しみに♪ ●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：<https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

（メルマガのバックナンバーも順次掲載しています）

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町40-1）
