

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。
もうすぐ立春ですが、今冬は暖かいのであまり実感が湧きませんね。
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 にんじんづくしの第4回総会報告
- 2 橿原「カレーライスを一から作ろう 2019」活動報告

■ 1 ■ にんじんづくしの第4回総会報告

1月18日（土）明日香にて、第4回総会&交流会を開催しました。
まずは、学校給食にも納入されている原澤さんの畑でにんじん掘り体験。そして
総会で橿原市、奈良市、大和郡山市の活動報告聞き、原澤さんのにんじんを使った
ケーキとジュースを試食していただきながら交流しました。ケーキは橿原「カ
レーライスを一から作ろう 2019」参加者のパティシエ原田さんにご協力いただき、
最高の材料を最高のケーキに仕立てていただきました。

<https://www.cocoi-nara.com/>

にんじん農家 原澤さんのお話。

日本は、自給率が37%しかなく輸入に頼っている上で、食品ロスが毎年630トン
もある。一方世界では8億人の人が飢餓で苦しんでいる。また、日本は付加価値
の高い農作物を育てて高く売る方策を進めているが、作った野菜を中国や東京な
ど高く売れるところに出荷しても、農家自身がファーストフードや回転寿司を食
べる生活をしていたら、そのような生活環境に置かれていたら、何か矛盾してい
ないだろうか。そんな矛盾を考えながら農業をしています。

給食はいろんな家庭環境の子どもの食を守るセイフティラインです。この会を盛
り上げて給食と農を変えていきましょう。

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

奈良県農民連 水井さんのお話。

どの地域も「地場野菜使用を推進したいけど数が揃わない」と言うけれども、奈良県内には 12900 戸の農家がいる、品目にもよるけれどもまくやれば県内の給食をまかなえる生産力はあるはずなんです。人は食事をするとき、ただお腹を満たせばいいというのではなく、誰がどんなふうにしたものか、誰とどんな状況で食べたか、その風景とともに記憶しているものです。大切な 1 食である給食にしっかり取り組んでいきましょう。

■ 2 ■ 橿原「カレーライスを一から作ろう 2019」活動報告

橿原の学校給食を考える会では、2019 年度も「カレーライスを一から作ろう」プロジェクトを開催しました。

5 月 野菜の種まき

6 月 御田植祭神事、田植え

8 月 畔の草刈り、生き物みつけ&さなぶり餅体験

10 月 抜穂祭神事、稲刈り

12 月 もみすり、しめ縄づくり、野菜収穫

を経て、12 月 8 日にカレーライスづくりを行いました。今年はモハマヤバートさんのご協力を得て、プロのレシピで調理実習。作ったカレーの自給率は 94.2%と、昨年の 60.4%から大幅アップしました！

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

夏の畑の草刈りもしっかり参加いただき、農家さんの畔の草刈りを手伝う「田んぼの作業員」にも 10 人以上にご登録いただきました。収穫だけでなく、大変なところも 1 年通して関わって、一から自分たちで作ったカレーライスは特別なおいしさだったのではないのでしょうか。

この様子は奈良テレビ放送でも放映されました。

<http://www.internetbs.pref.nara.jp/sentokun/sentokun20200122.mp4>

● 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>

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)
