

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。
寒さも本格的になり、暦の上ではもうすぐ大雪。いかがお過ごしでしょうか。
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 橿原の田んぼ 稲刈り報告
- 2 「奈良のお米を体験する10の講座」第2回「給食を食べよう」報告
- 3 きゅうしょくカンガルー！交流会のお知らせ

■ 1 ■ 橿原の田んぼ 稲刈り報告

11月5日（日）、「八釣山」特別栽培米生産事務所のご協力で稲刈り体験を開催しました。田植えから参加して下さっている皆さん、もうすっかり手際もよくなり約40分間で終了！「刈り足りなければ隣の田んぼも刈ってもいいよ」と言っていたのですが、こどもたちの興味は虫とりに移っており・・・(笑)、バインダーでの稲刈りデモンストレーションを見せていただき終了となりました。刈ったお米は各自持って帰って自宅で乾燥させ、12月に再度持ち寄って、もみすり、精米、炊飯していただきます。自分たちで育てた稲わらでしめ縄を作るのも楽しみです。

さて、この秋の長雨と台風で、「八釣山」特別栽培米生産事務所の他の田んぼの稲刈りが遅れに遅れ、私たちも微力ながらお手伝いに行かせていただきました。いつもお世話になっている方のピンチに何かお手伝いをしたいという気持ちはあるものの、都合が合わないこともあるし、素人が手伝いに行っかえって邪魔になることもあります。以前インタビューさせていただいた「畑ヘルパー倶楽部」の活動などを参考に、お手伝いの仕組みができれば・・・と話しています。

「畑ヘルパー倶楽部」 <http://nglnara.xsrv.jp/>

■ 2 ■ 「奈良のお米を体験する 10 の講座」第 2 回「給食を食べよう」報告

11月25日(土)「奈良のお米を体験する 10 の講座」第 2 回「給食を食べよう」が開催されました。きゅうしょくカンガルー！森口が講師を務めさせていただき、奈良県産 100% (調味料除く) のおいしい給食を参加者のみなさんとともに調理実習しました。参加者は親子を中心に約 30 名。お料理好きの小学生や、地産地消に興味のある方など、楽しみにご参加くださったようで嬉しかったです。

実際の給食と同じ予算と栄養条件で考えた献立は、小松菜の菜飯、豚肉の玉ねぎ巻き、米麺スープ、かぼちゃサラダ、大根の紅白なます。米、野菜はもちろん、豚肉も鶏肉も奈良県産です。当日はサプライズゲストとして人参の生産者である島田さん(23歳!)がお越しくださり、カラフルな人参の紹介や「人参の種には羽が生えている」というお話に子どもたちも目を輝かせていました。

給食はただ「おいしいなあ」と食べているようで実は五感すべてを育てているという話、地元のものを食べるということは「身土不二」で体に良いだけでなく、誰がどうやって作ったのか、誰がどうやって食べているのか、つくる人と食べる人がお互い知ることによってどちらも嬉しく元気になるという話、お腹にも心にも伝わっていただらいいな。ご参加ご協力いただいたみなさま、ありがとうございました。島田さんの会社「(株) ゲミューゼ」<https://www.gemyuuze.com/>

■ 3 ■ きゅうしょくカンガルー！交流会のお知らせ

12月17日(日)きゅうしょくカンガルー！交流会を開催します。

こどもたちに自分の作ったものを食べてほしい生産者、できるだけ安心なものを食べさせたい保護者、農業振興、食育、地産地消に関心のある方などなど、どなたさまもみんな集まって、重ね煮カレーを食べながら腹を割って話しましょう。

日時：2017年12月17日(日)10:30~13:00

場所：コープ自然派奈良(奈良市今市町40-1)

費用：無料(昼食準備の都合上、できるだけ事前にお申込みください。)

申込：oishiikyusyoku@gmail.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>

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)
