

こんにちは。奈良の学校給食を考える会です。梅が咲き始めましたね。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。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するために、先月よりメールマガジンを発行しています。どうぞよろしく願いいたします。

このメルマガは、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 こどもの食フォーラム 講演、クロストーク報告
- 2 こどもの食フォーラム 「農家の給食ツアー」「弁当の日」報告
- 3 愛称募集のお知らせ
- 4 イベント情報

■ 1 ■ こどもの食フォーラム 報告

昨年、9月22日、23日に開催した「こどもの食フォーラム」について報告します。奈良県立図書情報館で行われた講演・クロストーク、奈良市はぐくみセンターで行われた「農家の給食ツアー」「弁当の日」、ともに貴重な場となり、好評をいただきました。ご来場くださったみなさま、ありがとうございました！

キーワードは「地産地消」「持続可能性」「本当の食育」。4名のゲストスピーカーをお招きし、食と農の視点から、こどもの命を支える大人の仕事・責任について考え、講演後のクロストークではゲストも交えて自分たちにできることや夢を語りあいました。

◆講演①「地産地消と学校給食」

ゲスト：安井孝氏（今治市玉川支所長）

今治市では、「自分の子や孫に自分たちがつくった安全でおいしい農作物を食べさせたい」という農家の声に応えて、1983年から学校給食に地元産野菜や有機農産物を取り入れて

きました。5年後の1988年には「食の安全性と安定供給を確立する都市宣言」が採択され、野菜は地元産を最優先に有機野菜や特別栽培農作物を使用し、お米は2004年から今治産特別栽培米を100%導入、パン用小麦の栽培も広がり約90%を地元産小麦で賄っています。

「食育を行うための教材は『食育力を持った食材・献立』でなければならない」と安井さんは語ります。「食育力を持った食材」とは、地域で採れた旬の食材であり、安全な有機農産物であること。「食育力のある献立」とは、和食や地域の伝統食、郷土料理であり、その食材は地産地消によってもたらされたものでなければならないということです。

◆講演②「地産地消と有機農業」

ゲスト：西村いつき氏（兵庫県農政環境部 主任環境型農業専門員）

かつて全国各地で生息していたコウノトリは、1971年に最後の1羽が豊岡市で命尽きました。野生のコウノトリ絶滅の主な要因として環境の悪化や農薬散布が挙げられます。そこで、豊岡市ではコウノトリ野生復帰を旨とする取り組みが行われました。

「コウノトリ育む農法」とは、農薬や化学肥料をできる限り使用せず、生きものたちが棲みやすい水管理を行う農法です。その普及によって田んぼには多様な生きものたちが見られるようになり、生きものたちは害虫を制御したり、土を豊かにしてくれます。コウノトリも棲める環境は子どもたちの食・命を育みます。

◆講演③「持続可能性とこどもの命」

ゲスト：正木高志氏（アンナブルナ農園 森林ボランティア「森の声」主宰）

原発再稼働も集団的自衛権の拡大解釈もTPP参加も米国の意向通りにすすめられ、TPP参加で遺伝子組み換え食品もどんどん入ってきて、ますますこどもを守れなくなると正木さんは語ります。アメリカ主導のグローバリズムに対してできることは、「まず、いらないということ」「小さなものへと向かうこと」、そして、「自分が食べるものは自分でつくること」。それを物々交換するマルシェを軸として地産地消することだと。闇の力＝グローバリズムに対して、小さな循環型社会でこそ子どもたちの食を育み、命を輝かすことができると正木さんは語ります。

◆講演④「本当の食育と生きる力」

ゲスト：竹下和男氏（元校長 こどもが作る「弁当の日」提唱者）

竹下さんが校長を務めていた香川県綾南町立滝宮小学校では2001年に「弁当の日」が始まりました。5・6年生が年間5回、自分の弁当を自分でつくるという「弁当の日」。献立を立て、食材を買い、調理し、弁当箱に詰めるまですべて自分で行います。

調理には多くの知恵や感性が生かされ、自分の弁当をつくったり家族の食事をつくって
いるうちに食品に関する興味や関心が自然にわいてきます。また、つくってくれた人への
感謝やつくってあげる喜びを体験します。食べることは生きること、調理することは生き
る力を育むこと。小さなときから食事をつくる体験はとても大切だと竹下さんは語ります。

※講演内容参考文献：コープ自然派事業連合広報誌「Table（ダブル） vol.257」

■ 2 ■ こどもの食フォーラム 「農家の給食ツアー」「弁当の日」報告

子どもたちが、農家さんと触れあい、食材を選んで、つくって、食べる！

「おいしい」を感じる2日間。

「この体験で子どもが変わった」という嬉しい声も届いています。

《1日目》「農家の給食ツアー」

◇奈良オガニックマーケットで農家さんのブースをまわって、野菜の話聞いて、見学

↓

◇子どもたちがお弁当の食材を、選んで、買う

↓

◇給食の時間・・・農家さんが考えた地産地消の給食を試食しました

↓

◇食と農と環境のつながり体験ブース

▼「農家の給食ツアー」詳しくはこちらをご覧ください

http://morinotsudoi.blogspot.jp/2013/09/blog-post_22.html

《2日目》「弁当の日」

◇昨日買った食材をつかって、家でお弁当をつくる

↓

◇お弁当を持って、集合！ こどもたちの力作お弁当は下記 URL でご覧ください

↓

◇みんなでいっしょに食べる！おいしいね！！

◇農家さんたちに、種のこと、野菜のこと、いろんなお話を聞きました。

▼「弁当の日」詳しくはこちらをご覧ください

http://morinotsudoi.blogspot.jp/2013/09/blog-post_23.html

◆いろいろな立場の方にご参加いただき、ともに考えた2日間でした。これからどのように子どもを育てていくか（子どもと育っていくか）、どんな社会（地域）をつくっていくか。今回のつながりを土台に、次のステップにつないでいきたいと思えます。

◆こどもの食フォーラム実行委員会：奈良の学校給食を考える会、奈良県農民連、コープ自然派奈良、奈良オーガニックマーケット、森の集い、やまとのだいち

■ 3 ■ 愛称募集のお知らせ

「奈良の学校給食を考える会」という名称が長くて言いにくいので、呼びやすい愛称を募集します。締切は3月16日(日)、下記 E-mail アドレスまでメールにてご応募ください。採用させていただいた方にはプレゼントをご用意しています！

■ 4 ■ イベント情報

◇竹下和男氏「弁当の日」食育講演会

日時：2014年3月6日（木）9:30～12:00

場所：王寺町地域交流センター リーベルホール

詳細：http://www.mimuro-dental.com/pdf/bentounohi_6.pdf

●来月もお楽しみに！●

メルマガ発信元：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）
