

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。
風が涼しくなり、稲が実ってきた今日この頃。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 奈良県教育委員会との懇談 報告

■ 1 ■ 奈良県教育委員会との懇談 報告

8月29日、奈良県教育委員会保健体育課の方4名にお時間をとっていただき、
奈良県農民連・奈良の学校給食を考える会12名と「学校給食への地産地消を進
める懇談会」を開催しました。懇談は昨年到现在に続いて2回目です。学校給食は市町
村単位で実施されているものですが、県としてはどのような働きかけができるの
か、また実際これまで行っているのか等をお聞きしました。

国の目標として学校給食の地産率30%という目標があります。それに近づける
べく、県としても市町村に積極的に取り組んでほしいとお願いをすると同時に、
現在大きく2つの事業に取り組んでいるそうです。

ひとつは契約作付の取り組みです。昨年度から、奈良県農林部マーケティング
課・JA・市町村教育委員会とプロジェクトチームを組み、給食で使う大根を地
元で作ってもらい使用する取り組みが始まっています。この取り組みに手を挙げ
たのが川西町・三宅町・田原本町。この3町は給食の提供数もあまり多くないの
で、実際には新たな契約作付はなく、従来の生産量で賄える量だったそうですが、
地元の大根がある時期には地元のものを使ってもらえるようにマッチングできた
そうです。地産地消のハードルとして、地元でいつ何が採れるのか、献立を考え
る栄養士さんに伝わっていないということが挙げられますので、マッチングは大
切な意味を持ちます。今年は新たに河合町も参画し、品目も大根に加え、玉ネギ

の取り組みも開始しました。

ふたつめは、国の社会的課題に対応するための学校給食の活用事業にエントリーし、モデル地域を設定し、地産地消と伝統食材を伝える内容の事業を今年行うそうです。こちらのモデル地区に手を挙げたのが河合町。現在具体的な取り組み内容を協議中だそうです。

また、別組織になりますが、公益財団法人奈良県学校給食会では、奈良県産の米や米粉、加工品など、地産地消を助ける食材を開発・供給しています。特に米は、農薬や異物の検査体制も厳重に奈良県産ヒノヒカリを供給し、奈良県の学校給食の米飯は100%奈良県産米という状況になっています（曽爾村、御杖村、明日香村、奈良市の都祁・月ヶ瀬地域は給食会からではなく地元の米を提供し、さらに地産地消が進んでいます）。

<http://www.nara-kyushoku.or.jp/>

奈良の学校給食を考える会からは、大和郡山こどもの食を考える会の取り組み、橿原市の取り組みなどを紹介し、先進的な取り組みや他の市町村でも取り入れられそうな取り組みの情報共有や、勉強会、交流会など、県内市町村が一丸となって地産率アップに取り組んでいける仕組みができないかと要望しました。各地で中学校給食も広がり、給食を食べる子どもが確実に増えている今、子どもたちが安心して食べられる給食の重要性が増しています。子どもたちも県内農家も喜ぶ食の循環の輪をいかに作っていくか、知恵を絞っていきたいと思います。

●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)
