

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。
あちこちで桜が満開ですね。今日から新年度、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 映画「いただきます ここは、発酵の楽園」上映会報告

■ 1 ■ 映画「いただきます ここは、発酵の楽園」上映会報告

3月20日、3月21日に映画「いただきます ここは、発酵の楽園」の上映会を開催しました。

この映画は、美しい里山で、苗を植え稲刈りを園児たちが行うみいづ保育園、微生物を活かした農法で園児たちが野菜を作り給食で食べるマミー保育園など、子どもたちが畑やそこに棲む菌たちに触れながら元気に育つ様子と、吉田俊道さん、木村秋則さん、菊池良一さんなど有機農業の第一人者たちがどのように畑や菌たちと接しているのかを描いた美しい映画です。

長崎市のマミー保育園では「オーガニック和食給食」に切り替えて、園児の年間平均病欠日数が1日以下に激減しました。千葉県いすみ市では公立小学校11校、中学校3校のすべてで地元でとれた有機米を提供しています。奈良でもオーガニック給食に近づけていきたいという思いから、映画上映後には参加者で意見交換交流タイムを設け、奈良市や橿原市での私たちの活動についても紹介させていただきました。

オーガニックの栽培技術講習を行い、生産者を増やし、保護者も協力して、オーガニック給食に向けてみんなで力を合わせていく。そんな仲間づくりの2日間になりました。このつながりをもっと広げられるように活動していきます。

参加者の感想を一部ご紹介します。

・農家の皆さんが本当にすてきな笑顔でよかったです。子どもたちがのびのびと農作業や料理やみそ作りを楽しんでいる様子が伝わってきました。人間の体は菌でできている、食べたものでできているというメッセージはもっと学校等で子どもたちに伝えていくべきだなあと思いました。家での食事も今以上に気をつけていきたいと思いました。

・土の中に菌が多くなることで元気な野菜や果物が育つことが良く分かりました。そのことに気づくまでの木村さんや吉田さんの苦勞を知って頭が下がります。子どもたちが農業に触れることも大切だと感じました。オーガニックな食材を使った食事の大切さにも改めて気づきました。今どこに行っても消毒消毒で、滅菌された世界にすることが正しいという風潮になっていることが怖いと感じます。最後の方に出てきた人体の常在菌の働きなどをもっと知りたいと思いました。全国や海外のステキな取り組みを次の映画でも見せて頂きたいと思いました。

・全てのシーンがすごく美しく印象的でした。土まみれの農作業、泥んこの子どもたち、田んぼの虫たち、自然の景色も……。そしてとってもおいしそうで……。オーガニックの野菜や発酵食が身体にいいとは何となくしっていたけれど、子どもは野菜嫌いだし、お金もかかるし・・・と難しく考えていたけれど、もっと自然に、素直に、感じて行動していけたらと思います。そしてこんな給食を食べられる子どもたちなんて幸せなのだろうと思いました。素敵な映画をありがとうございました。

・木村さんの力強い言葉「自分を信じて」という言葉に変化多い世の中でとても印象に残りました。目に見えるものの裏に、壮大な菌の世界があることに想いを巡らせて暮らすことの豊かさを子どもと共有していけたらと改めて感じる事ができました。

●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)
