

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。
八十八夜、立夏、小満、春の実りの季節。みなさま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 第3回総会&交流会「なないろ畑へいこう！」報告

■ 1 ■ 第3回総会&交流会「なないろ畑へいこう！」報告

4月8日（土）御所市にある「なないろ畑」にて、かぶの収穫体験ととれたて野菜でバーベキューをするという、おいしい総会&交流会を開催しました。参加したのはスタッフ含め33名。まずは畑に案内していただきました。畑では、のらぼう菜やスナップえんどうをかじらせてもらったり、かぶの収穫体験をさせてもらったり。かぶは水道で土を洗い落としてそのままいただきましたが、甘くて瑞々しくて、こどもたちも喜んで食べていました。

「なないろ畑」を営む中元梨愛さんは、現在お父様とふたりで農業に携わっておられます。お父さんは大阪で洋服屋を営まれ、そこで生まれた梨愛さんはイタリア料理の仕事をされるなど、農業とは関わらない人生を歩んでこられました。しかし御所市にあった祖父母の畑の管理をする人がいなくなり、草引きに通ううちに家庭菜園からはじめ、ついには移住して専業農家となってしまったのでした。農業をはじめたばかりの頃は、まだ農薬も使っており、使えばきれいな野菜がとれる農薬を魔法のようだと感じていましたが、友達の子どもさんがアトピーだったり、留学先のドイツでオーガニックを勉強したことなどから、有機農業に転換されたのだそうです。「なないろ畑」では少量多品目で常時20種類、年間で約100種類の野菜を作っており、まさに「なないろ」の畑です。

そんな「なないろ畑」のとれたて野菜バーベキューと、中元さんが腕を振るってくださったおかげで、バーニャカウダソース、デザートなどでみんなで昼食をいただきました。これが本当においしくてびっくり！あっちこっちで「このきれいな色の野菜はなんていう野菜？」「このソースのレシピを教えて！」「このおかずの味つけは何？」と呼び止められて、中元さんがレシピを伝授していました。農薬や添加物など化学物質に敏感な方ほど違いがよく分かったようで、あちこちから「お腹いっぱい食べてもしんどくならない」「体が喜んでいるよう」という声が聞こえてきました。

昼食のあとは総会&トークタイムです。総会ではこれまでの活動と会計状況を報告し、役員を紹介させていただきました。トークタイムでは、全員からご発言をいただきましたが、旬の里まみヶ丘というお店や、コープ自然派奈良の野菜セットなどで中元さんの野菜を買って食べたことがあり、一度畑を見てみたかったというファンの方のご参加が目立ちました。

中元さんからは、「農家は朝から晩まで作業に追われているので、消費者の方に現場を見て欲しい、どんな風に作っているのか知ってほしいと思っても、なかなかそのための時間をとることが難しい。今日体験したことを周りの方に伝えていただけたら嬉しい」とお話しがありました。最後にきゅうしょくカンガルー！役員で奈良県農民連職員の水井の話で締めくくりました。

『『おいしいものを食べたら幸せになる』というのは当たり前のこと。その当たり前を給食でもぜひ実現したい！』と思っています。給食で何を食べるか保護者が選べるのは当たり前。生産者もおいしいものを食べさせてあげたいと思っています。給食を急に大きく変えるのは難しいかもしれないけれど、長く活動していけば少しずつ動いていくはずなので、給食に興味をもって関わってみてください。おいしい給食&ほんとうの食育をめざして一緒に取り組んでいきましょう。』

きゅうしょくカンガルー！を今後ともどうぞよろしくおねがいたします。

●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）