

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。
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。
メルマガも48回目、4年になりました。今後ともよろしく願いいたします。

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 一杯のカレーから広がる世界 ー映画「カレーライスを一から作る」
 - 2 私たちが目指すもの ーきゅうしょくカンガルー！交流会報告
-

■ 1 ■ 一杯のカレーから広がる世界

12月1日、映画「カレーライスを一から作る」上映会に参加しました。

探検家・関野吉晴が武蔵野美大のゼミで行った「カレーライスを一から作る」9
ヵ月の試み。土を起こし、種を植える。草を取り、育ちの悪さを心配する。だち
ょうを育てるも死なせてしまい、ほろほろ鳥と烏骨鶏を飼う。田植えをし、稲を
刈る。粘土から皿を焼き、海水から塩をつくり、竹からスプーンをつくる。すべ
て、一から。

種はF1種ではなく、固定種を選んで買う。

草取りの大変さや育ちの悪さを体験し、農薬や化学肥料の誘惑と戦う。

鳥を本当に殺すのか迷い、話し合う。

屠場の職員に話を聞き、家畜との向き合い方を考え、差別について知る。

ひとつひとつ、迷い、悩み、考え、頭を使い、手足を動かし、そしてついにすべ
ての材料がそろい、カレーライスを食べる日がやってきます。

学生のひとは「日々当たり前のように食べていた。その当たり前がパンチして
くる。」と食べた感想を表現しています。

一杯のカレーから広がる世界をどれだけ想像できるか、その力をつけることが本当の食育ではないかと感じました。機会があればぜひご覧いただきたい映画です。

■ 2 ■ 私たちが目指すもの

12月17日、きゅうしょくカンガルー！交流会を開催しました。参加者約20名。各地の取り組み報告や交流で大いに盛り上がりました。ここでは、私たちの会が目指すものについてお話をさせていただいた内容を紹介します。

私たちは給食を核に、農業と食を守りたいと思って活動しています。農業をする人を増やす、生産を増やす、食べる人を増やす。分母も分子も増やすために、給食はとても有効です。

給食で地場の農産物が使われることで、地場の農業を守れます。新鮮な農産物、地元でお金が回る豊かさ、地域に食糧がある安心が得られます。さらに無農薬を実現できれば、つくる人も食べる人も健康に、地域の環境も良くなります。農業を守ることは食を守ること、環境を守ることです。

そして身近に田畑があることで、実際に生産～調理～食べるまでを知ることができるのは何よりの食育でしょう。学校給食法には、給食の目的として、食への理解と適切な判断力を養うことが挙げられています。農家、栄養士、調理員など様々な立場の人とのコミュニケーションから、子どもたちは多くを学べます。

給食を食べるのは学校にいる間だけ、卒業したらおしまいです。でも、その短い期間にきちんと伝えることができれば、その子が親になった時、その経験が次世代へとつながり、広がっていきます。

農家が子どもたちに「人参のおっちゃん」と呼ばれるような関係づくりをきっかけに、ゆくゆくは地域の問題を一緒に解決したり、祭りや地域の文化を継承していけるような有機的な地域のつながりを作っていきたい。地産率を上げる取り組みから得られるメリットは非常に多岐に渡るのです。

個々では難しい問題も、つながりあい、応援しあうことで解決していけたらと思っています。今後とも一緒に取り組んでいきましょう。

●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)
