

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。  
いよいよ本格的な冬がやってきます。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きます。

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. 奈良県内の学校給食とりくみ、広がっています！
2. プロから学ぶ！オーガニック家庭菜園講座報告
3. のらくら農場萩原さんの経営力向上講習会のお知らせ

■ 1 ■ 奈良県内の学校給食とりくみ、広がっています！

これまで奈良の学校給食を考える会では、大和郡山市、橿原市、奈良市で取り組みを進めてきましたが、三宅町、天理市、三郷町でも取り組みが広がってきました。三宅町では地元産農産物の使用が進み、天理市、三郷町では学校給食に関心のある保護者たちが動き始めています。

奈良市では有機米100%の学校給食を目指す第一弾として、11/24、25の学校給食にエコファーマーレベルのお米が提供されました。奈良市ではもともとお米は奈良市産米ですが、さらなる安心を求めて取り組みを進めてくださいました。今年は1日限りの取り組みでしたが、来年は1週間、再来年はもっと・・・基準も特別栽培米レベル、ネオニコフリー、有機米レベル・・・というように、取り組みを進めていただきたいと思います。

■ 2 ■ プロから学ぶ！オーガニック家庭菜園講座報告

11月は、かしはらオーガニック主催で講座を2つ開催しました。ひとつは、農業者向けの「堆肥づくり講座」。もうひとつは、一般向けの「プロから学ぶ！オーガニック家庭菜園講座」。今回はこちらの報告をお送りします。

おいしい野菜には、鮮度、味、栄養、愛情の4要素があります。このうち、味と栄養には炭水化物が大きく関わっています。植物は光合成でエネルギーを作ります。光合成を簡単に説明してみますと・・・

- ①植物は葉緑素で太陽光（熱）を電気に変え、根から吸った水を電気分解する
- ②すると、水は酸素と水素に分かれる
- ③酸素はそのまま吐き出され、水素は植物が吸った二酸化炭素と結合して炭水化物になる

これが光合成のしくみです。つまり、光合成がしっかりできるほど、炭水化物がたくさん作られ、味と栄養の良い野菜になるというわけなのです（この植物生理を理論的に説明するのがBLOF理論です）。

光合成をしっかりしてもらうためには、栄養バランスの良い土をつくることが重要です。土づくりには、物理性（水や空気）、生物性（雑草、害虫、病気）、化学性（肥料、土壌分析）の3要素が必要です。この3要素を長期的に改善するために使うのが堆肥です。畑は人間が食べるものを育てているので必ず農産物を収穫する＝畑から養分を持ち出すことになります。持ち出した養分を堆肥や肥料を入れて補うことが持続的に収穫し続けるためには必要になってきます。

植物は動けないので、日照や水など人がコントロールできない条件から何を育てるか考えるべきとか、収穫までの期間が長いものほど栽培は難しくなるので、芽（スプラウト）→若葉（ベビーリーフ）→葉菜（小松菜など）→未熟果（きゅうりなど）→完熟果（トマトなど）→種（豆、穀類）というように収穫までの期間が短いものから練習するとよいなど、言われてみれば当たり前だけど目からウロコなお話がたくさんでした。

---

### ■ 3 ■ のらくら農場萩原さんの経営力向上講習会のお知らせ

---

複雑で伝えづらい農作業や生育診断も「横に立ち伴走するコミュニケーション」で共有し、学びあい、とびっきりおいしい野菜をチームで栽培しているのらくら農園。代表の萩原さんに、野菜も人も畑で育つ「共創するチーム経営」についてお聞きします。

日時：2023年1月31日（火）13:00～15:00

場所：コープ自然派奈良会議室&オンライン ※講師オンライン

講師：萩原紀行さん のらくら農場

申込・問合せ

コープ自然派奈良 メール eventnara@shizenha.co.jp

農民連・奈良産直センター TEL：0744-54-2966 / FAX：0744-54-2967