

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。
猛暑と雨不足であちこちから悲鳴が聞こえています。みなさまご無事でしょうか。
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 はならあと meeting サステナブル講座報告

■ 1 ■ はならあと meeting サステナブル講座報告

9月1日（土）奈良・町家の芸術祭はならあと2023プレイベントとして「はなら
あと meeting サステナブル講座」が開催されました。きゅうしょくカンガルー！
水井が講師を務めさせていただき、「それいけ！ひろがれ！地場産・オーガニック
給食」をテーマに話をしました。

学校給食は1889年山形県鶴岡市で、米を持ってこれない子どもたちに配り始め
たのをきっかけにはじまりました。その後、第二次世界大戦を経て、戦後食糧難
の子どもへの欠食対策として広がります。当初は食糧難だったのでアメリカの余剰
農産物が活用されましたが、日本の食料生産が回復して以降もパン・ミルク中心
の給食が続き、米飯給食が始まる1976年まで日本で生産できる農産物を軽視し
たまま給食文化が発展したことが、子どもの食育にとっては大きな矛盾として残
りました。

現在、食料自給率は38%と低迷していますが、その原因はなんでしょう。
ひとつは、食生活改変政策です。1958年林謙著「頭脳 才能をひきだす処方箋」
がベストセラーとなり、このなかで「米食をすると頭脳が悪くなる」というよう
な主張がなされました。さらに全国津々浦々を栄養指導車（キッチンカー）が走
り回り、栄養改善や粉食奨励の講座を約200万人が受講したと言われています。
それらを通して小麦が礼賛され、輸入小麦によるパン食が広がっていきました。

もうひとつは、貿易自由化です。1961年に制定された農業基本法（旧基本法）では、「選択的拡大」政策によって畜産・野菜・果樹を拡大する一方、麦・飼料・大豆は大幅に減少する政策を打ち出しました。にもかかわらず、1995年のWTO協定では牛肉、オレンジといった「選択的拡大品目」の輸入を自由化したことで、農業全体が輸入に頼る構造になってしまったのです。

さらに問題なのは、ミニマム・アクセスとカレント・アクセスという制度です。「ミニマム・アクセス（最低輸入機会 MA）」は、輸入量が国内消費量の5%未満の商品については5%以上の輸入機会を設けましょうという制度で、日本はこれに基づきお米を輸入しています。

「カレント・アクセス（現行輸入機会 CA）」は、5%以上の商品はその輸入数量を維持しましょうという制度で、日本はこれに基づき乳製品を輸入しています。日本はこれらの輸入量を維持する一方で、国内での生産を抑制し、米価下落や生乳廃棄を招いています。この制度はアクセス枠上限までの輸入を義務づけるものではなく、アクセス枠を達成しているのは世界でも日本だけです。日本の米農家や酪農家はいま危機的状況にあります。農家を守り、生産を続けていける政策が早急に必要です。

日本の農業を守るためには、つくる人を増やすことと、食べる人を増やすことの両方が必要です。そして、学校給食を地場産・オーガニックにすることで、食べる人を大きく増やすことができます。

例えば奈良市の場合、米飯給食は週3回なので、1日あたり約2,360kg×110回として年間259,600kg（玄米に換算すると約288,000kg）のお米が必要になります。これだけのお米を作るのに必要な面積は56ha。2020年度の奈良市の水稻作付面積は1,350haなので、田んぼのたった4%がオーガニックになるだけで、学校給食のお米を全量オーガニック米にすることができます。現在は年に1回か2回エコファーマーレベルのお米を供給しているだけですが、全量オーガニックに向け取り組みが進めばいいなと思っています。

橿原市では、「学校給食及びこども園の給食における地場農産物等の活用に関する協定」に基づいて地場産農産物の供給を年々増加させています。かしはらオーガニックが供給する農産物のうち、特別栽培レベル以上の栽培割合は65%となっており、こちらも品目、重量ともさらに増やしていきたいところです。

日本の農業を守ることが、日本の生態系や環境の保全にもつながります。まずは国産を。さらに地元での生産・消費を増やすよう、取り組んでいきましょう。