

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。  
気候の乱れによる不作が深刻ですね。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 泉大津市 南出市長講演会参加報告
- 2 オーガニック天平マルシェに出展します

■ | ■ 泉大津市 南出市長講演会参加報告

2月24日、『南出市長の考えるオーガニック給食とは？』と題した講演会に参加し、大阪府泉大津市の給食について南出賢一市長の話をお聞きしました。

大阪府泉大津市は大阪府南部、大阪湾に面した面積14km<sup>2</sup>のコンパクトな街。農地面積は2.4%しかなく地産地消は難しい都市型の地域です。人口は7万人、学校給食を食べている児童生徒は6000人弱です。

泉大津市では「未病予防対策先進都市」を目指して、様々な施策を行っています。その中心にあるのは「健康づくり推進条例」。4つの柱を定めています。

- 1. 健康に関する学びの場の充実
- 2. 食育の推進
- 3. 健康状態の見える化
- 4. 健康や医療に関する多様な選択肢づくり

この柱に沿ってさまざまな健康づくり施策を行う一環として、学校給食も実施されています。

泉大津市の学校給食では、お米はすべて金芽米、塩は自然塩を使用しています。一方、トランス脂肪酸削減を掲げ、マーガリンやショートニングはほぼ使われていません。金芽米というのは、東洋ライス（株）独自の、お米の栄養と旨み成分

を残す精米技術です。和歌山県橋本市、滋賀県東近江市、北海道旭川市、長野県南箕輪村、熊本県人吉市など連携する農山村地域から購入したオーガニック米や特別栽培米を金芽米に精米して使用しています。

泉大津市がなぜ米を最初に取り組み始めたのか。米は主食だからです。大阪府の自給率は1%、高齢化など農業は5年～10年で産業として存続の危機ともいわれ、さらには気候変動などの影響で全国的に収量が不安定になっています。農村と都市部が連携して流通改革をすることで、ともに生き残っていこうという戦略です。学校給食における米と味噌の分は市の予算で購入することで、給食費を値上げせずに食材価格高騰分を吸収し、より良い給食を実現しています。

今後は、米と同じ仕組みで季節のフルーツの産地提携にも取り組みたいと話す南出市長。これは「泉大津なりの日本の守り方」です。何があっても最低限食べていくことができるような「ノアの方舟」づくり。この泉大津の取り組みは、特に都市部の学校給食において参考になるのではないのでしょうか。

---

## ■ 2 ■ オーガニック天平マルシェに出展します

---

3月23日(土)、24日(日)に開催されるオーガニック天平マルシェに、きゅうしよくカンガルー！が出展します。クイズなど楽しい催しを企画中ですので、ぜひ遊びにきてくださいね。

「オーガニック天平マルシェ」

カラダにもココロにも環境にもやさしくおいしく、生産者や製造者と食文化について直接交流ができる新たな出会いの場

日時：3月23日(土)、24日(日) 10:00-15:30

会場：奈良県コンベンションセンター 天平広場(奈良市三条大路一丁目 691-1)

<https://www.instagram.com/coopshizenhanara/>

---

## ● 来月もお楽しみに♪ ●

メルマガ発信元：きゅうしよくカンガルー！（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（田原本町西竹田 33-1）

---