

自然の恵みでつながる命 農と食育



近年、私たちの食生活をめぐる状況は大きく変化しています。外食や惣菜など食を外へ頼ることも多く、食べ物の大切さや、食物がどうやって育ち収穫されるか分からないなど、食と農業のつながりが意識されにくくなっています。

「食は命の源」であり、私たちは、動植物の命をいただいで生きています。食物が食卓にあがるまでには、自然の恵みと生産者をはじめとする多くの方々の努力があります。

市では、子どもたちから食に対する感謝の気持ちや食への正しい知識を身につけ、健全な心身を育むため、農業を活かした食育を積極的に進めています。

小さな命、大きく育て 笑顔かがやく「たんぼのこ」

児童自らが、育て、収穫し、食べる、という一貫した体験学習の場として、県内の小学校で行われている「たんぼのこ体験事業」。5月12日には、大原小学校の5年生が学校近くの水田で田植えを行いました。

たんぼに入るのは初めての子がほとんどです。地域の方に、苗の持ち方や植え方を教わり、はだしてたんぼの中へ。ぬるぬるした土の感触に、「気持ち悪い!」「足がぬげへん!」と第一声をあげました。

みんなで息をそろえて植え終え、どろんこになった児童たちは「昔の農作業の大変さがわかった」「今度おばあちゃんの家で手伝いたい」と感想を話しました。

おいしい野菜を

「食育畑」から

甲賀・湖南食育推進協議会では、農産物の地産地消活動の拡大を図るため、「食育畑」事業を進めています。

食育畑とは、学校給食向けの野菜を栽培するほ場(畑)で、野菜の成長の様子がわかるように児童の通学路近くに設置されています。現在、市内にある17の食育畑で栽培された野菜が学校給食に納入されています。

通学路から見える 野菜を子どもたちへ

黄瀬宮農組合

今年から食育畑の活動を始めた黄瀬宮農組合は、これまでも学校給食向けにキャベツやブロッコリーを提供しています。食育畑に参加した理由を同組合の福山和育さん(ふくやまわづく)に尋ねると、産地偽装などが社会問題になったことが大きかったとのこと。「地元では、よその産地より新鮮でおいしいものができる。そんな自信が持てる野菜を子どもたちに食べさせたい」と話します。

4月には学校給食で需要の多い



▲通学路沿いに設置されている食育畑

ニンジンとジャガイモを5アールずつ植え付け、減農薬や有機質肥料の使用による県認証の環境こだわりの農法で管理しています。

安心・安全な地産産物の農産物ですが、給食センターが必要とする量を確保できていません。福山さんは「年間を通して供給できるのが理想。収穫時期には地元野菜の使用を100%近くにしたい」と意欲を見

せる一方で、「生産量を確保するために、市も協力願いたい」と本音のぞかせます。

学校給食用の規格に合わせるために行うジャガイモの芽かきや草取りなど、手作業も多いそうです。将来的には、小学生に定植や収穫を体験してもらいたい。農作業が大変なことを知ってもらえたら」とこれからの夢を語る福山さん。「食育畑」を通じて食育の一端を担います。

生産者と連携 地元産をもっと学校給食へ

市農業委員会

市農業委員会では、学校給食での市内産食材の使用量増加をめざして、タマネギ、ジャガイモ、ニンジンについて供給量を増やしていくための研究会を結成しました。

研究会では、農業委員会でも栽培を支援している食育畑でのこれら3品目の学校給食での使用率を向上させる本格的な取り組みを始めています。

4月には、研究会員と食育畑の生産者が懇談し、食育畑の現状と課題について意見を交換しました。

今後、市では、農業委員会が進める取り組みを含め、生産者との連携を図りながら、学校給食への食材供給量の増加に向けた支援をしていきます。

▼ジャガイモの芽かきをする黄瀬宮農組合の皆さん



特産物に親しみ 深める郷土への思い

米や茶をはじめ、市内には地域色豊かな農産物があります。子どもたちには地元の味を知ってもらおうと、学校給食には地域の特産物を活かしたメニューが登場しています。

また、給食だけではなく、学校では児童たちがいろいろな農産物を栽培しています。

「水口のかんぴょう」を学ぶ

柏木小学校

柏木小学校は、平成19・20年度の学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業のモデル校で、学年に応じた食育に取り組んでいます。

同校では昨年度、4年生児童が総合学習の時間を利用して水口地域の特産であるかんぴょうについて学習しました。

まずは、ユウガオの種を観察し、栽培の方法などをパソコンで調べることから始まりました。5月に学校農園に種をまき、夏休み前に収穫するまで、児童たちは成長の様子を観察したり、水やりや草引きなどの世話をしたりすることで、栽培の楽

しみや難しさを学びました。

収穫時には、皮むきやかんぴょう干しも体験。また、出来上がったかんぴょうで、巻き寿司作りにも挑戦し、栄養教諭の村田喜代美先生から、食物繊維が豊富で保存食として利用されるということも教わりました。

「かんぴょうの大きさを初めて知った」「自分たちの作ったかんぴょうはおいしかった」。1年をかけて、栽培から収穫、調理までを一貫して学び、特産品について理解を深めた児童たちは、郷土への思いを一層強くしたようです。



▲かんぴょうの巻き寿司づくりに挑戦

学校農園を支える 地域の力

市内の学校や保育園・幼稚園では地域の方の協力を得ながら生産体験学習に取り組んでいます。野菜の栽培や収穫などを近所のおじさんやおばさんから教わることで、子どもたちは身近な農業を学びます。また、農業の大切さを知り、食物や食にかかわる人々への感謝の気持ちが育まれます。

農業体験を通じて 命の大切さを伝える

「農の匠」橋本千代さん

学校給食を通じた心と体の健康づくりや食育推進の実践活動で優秀な成果をあげた学校給食優良学校として、平成19年度に文部科学大

臣表彰を受けた佐山小学校。同校の学校農園を支える「農の匠」橋本千代さんを訪ねました。

小学校から歩いてすぐの学校農園「わくわくハウス」。橋本さんがこの畑を学校に提供して10年以上になります。ハウスでは、トマト、ナス、エダマメ、サトイモなどの野菜を栽培、年間を通して児童が訪れます。定植から収穫までの作業を教えてくれる橋本さんを児童たちは「千代さん」と呼んで慕っています。「子どもたちと一緒に楽しんでいるんですよ」と橋本さんは照れくさそうに笑います。

それぞれの野菜の栄養を説明し

たり、落ち葉を自然発酵させた堆肥を使用することで、ごみも循環していることを教えたり。「将来農業をやってくれる子は少ないかも。地元を離れても小学校での体験を思い出してくれたら」と橋本さん。育てた野菜の多くは秋の収穫祭で豚汁として登場、児童たちはお世話になった地域の方と共にいただきます。

「小さな種の小さな命が大きな命となる。人の命をつないでいくのは土からとれたもの。農業はしんどいけど体が動く限り、地域の宝である子どもたちに教えていきたい」。橋本さんは農業を通じて児童たちに命の大切さを伝えています。



▲コンニャクイモの植え付けを教わる佐山小2年生の児童
▶イチゴの甘い香りが漂うわくわくハウスではほほむ橋本さん



甲賀の恵みで豊かな食生活を

今年3月に甲賀市食育推進計画を策定

市では、食を取りまく市の現状を踏まえ、甲賀市食育推進計画を策定しました。

ライフスタイルや抱えている健康課題は年代によって異なります。この計画では、それぞれの年齢に応じて取り組めるよう、乳幼児期から高齢期まで4つのライフステージ

に区分し、食育への取り組み目標を設定しています。

この計画は、市内の図書館または、市ホームページでご覧いただけます。また地域での学習を希望される場合は、保健介護課（☎65-0703 ☎63-40085）までご連絡ください。