

特集：野菜を魅せる

～地産地消を考える～

「地産地消」が 教えてくれること

今回の取材で、いくつかの品物を実際に食べてみました。シャキシャキとした活きのいい白菜、深い甘みのあるほうれんそう、口の中でとろけるさといも、なつかしい味わいのお味噌など、どれも食材そのものもつ「旨味」を感じました。

「食の安全・安心」が注目されている今、新鮮でおいしくて、安全・安心な食材が、手軽に入手できる「地産地消」は、まさに時代の要請といえます。

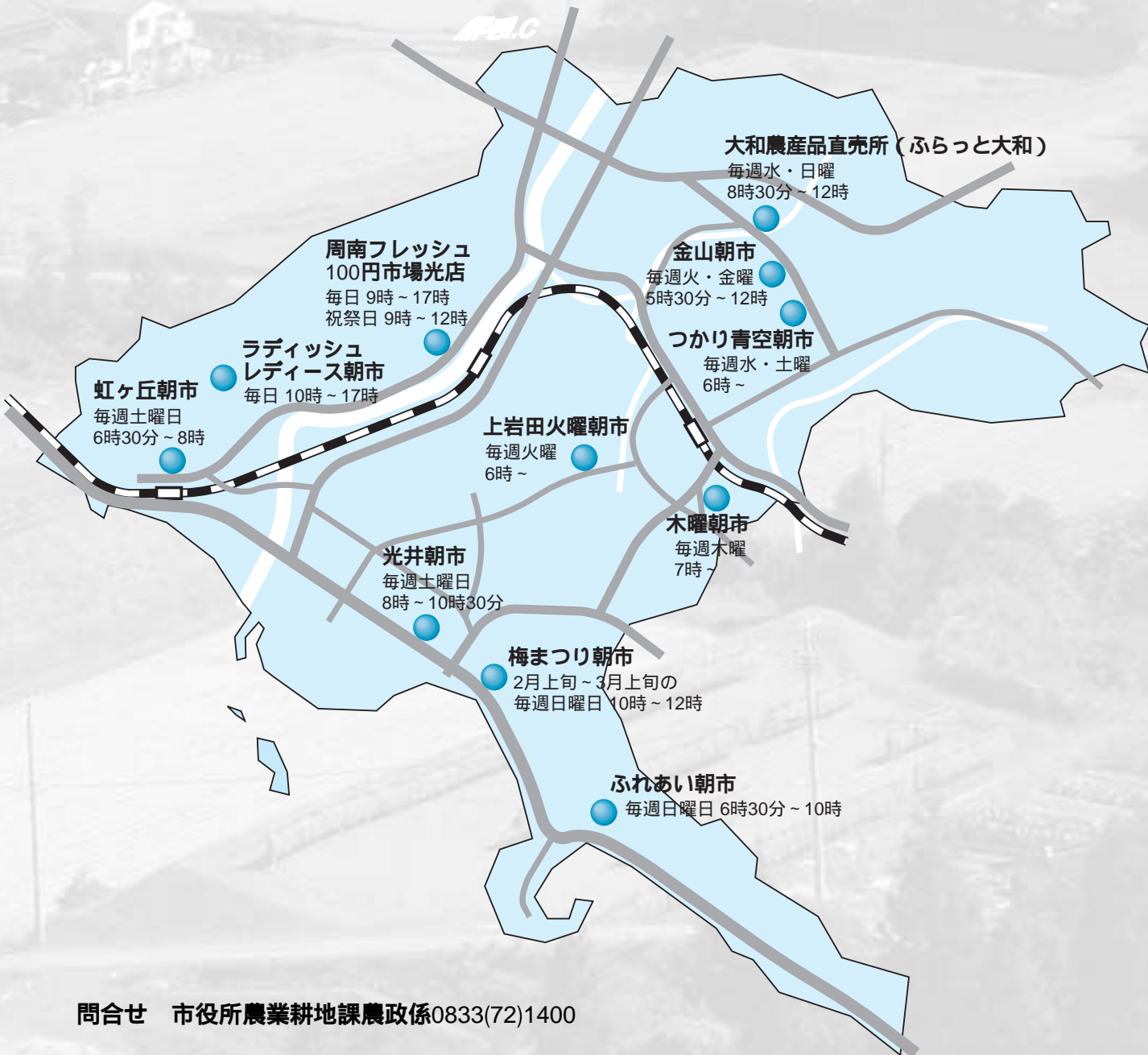
しかし、それは、単に地元でとれたものを地元で消費するというだけでなく、生産者と消費者の距離を近づけて両者の顔が見える関係をつくる、いわば「人と人の心をつなぐ架け橋」ともいえるでしょう。

また、生産者には、生きがいと生産意欲を高め、消費者には、食に対する意識を変え、子どもたちには、食に対する興味をもたせ、食生活を大切にすることを育てます。

さらには、農業が営まれることにより、景観や伝統的な食文化など、ふるさとの財産を守っていくことにもつながるでしょう。

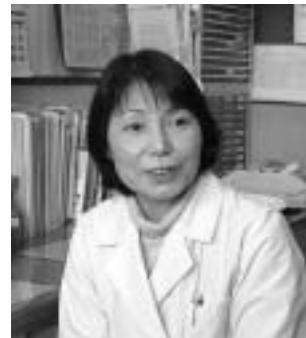
「地産地消」への取り組みは、私たちにとっても大切なことではないでしょうか。

市内の朝市を訪ねてみませんか？



問合せ 市役所農業耕地課農政係0833(72)1400

(出典：山口県周南農林事務所・田布施農林事務所資料)



大和学校給食センター 県栄養士
うめなが さよこ
梅永佐代子さん

安心して使える地元の野菜は大きな魅力

学校教育の場で、「食育」の重要性がこれまで以上に強調されています。この「食育」は、長い歴史のある学校給食において、これまでも子どもたちに食べ物を提供するだけでなく、教育的な位置付けもありました。しかし、今では、「食文化教育」までも含めたものではないでしょうか。

こうした意味で、子どもたち自身が実際に住む郷土でとれた野菜を学校給食に使うことは、とても有意義なことだと思います。

また、農業問題の面からも、野菜をつくった人がわかる地元の野菜は、安心して使うことができますので、大きな魅力ですね。

農家の皆さんは、とても熱心で「大きさはよかったかねえ?」「味は良かったかねえ?」など、いつも気にかけてくださいます。また、皆さんはご自身の野菜にとっても自信をもち、立派な野菜を持ってこられます。本当に感謝しています。

今は「大和産野菜の日」が不定期ですので、これから定期的に月2回以上設けることが目標です。今後、「ふらっと大和」の皆さんと調整しなければならない課題もありますが、献立の中に、できるだけ地元の野菜を取り入れて、子どもたちにたくさん食べてもらい、健康的な身体の育成に加え、地域で培われた食文化や郷土への関心なども深めてほしいと願っています。

す。しかし、地元でとれた野菜なら、生産者の顔が見え、安心して使うことができるそうです。

乗り越えなければならない課題

「大和産野菜の日」に使う野菜は、主に「ふらっと大和」からの仕入れです。野菜の価格は、他の業者と同じか、安くはありますが、まだ価格がまちまちな状態。今後、給食センターと地元農家との間で、野菜価格の設定基準などの調整が必要のようです。

また、学校給食に地元の野菜を提供することは、地元農家にとって、

大きな励みとなる一方で、大変な苦労もあります。給食センターでは、機械で野菜の皮をむいたり切ったりするため、野菜の長さや大きさなどの規格があり、それに沿った野菜を提供しなければなりません。

また、学校給食という大人数分の食材を決まった日にそろえる必要があります。しかし、地元の農家は、ほとんどが大規模な農家ではありません。

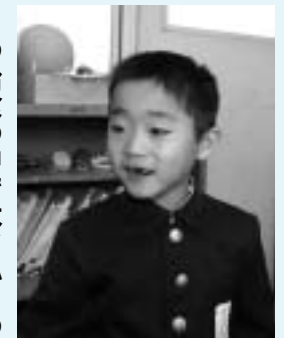
今後、さらに地元野菜を学校給食に活用していくには、これらのことをどのように解決していくか。大きな課題といえるでしょう。大



三輪小学校で地元野菜の説明をする食育推進ボランティアの尾川修子(おがわのぶこ)さん



甲斐 日真莉(かいはまり)ちゃん
私は給食が大好きです。今日の給食は全部おいしかったです。ど、ぼんかんといじきご飯をまた食べたいです。お米も野菜も、大和でとれたものはみんなおいしいです。



山口 克典(やまくちかつのり)くん
今日の給食の中では、ふくのみそしるが一番好き。大和でとれた野菜はとってもおいしいです。今日は初めていじきごはんを食べました。ご飯もとってもおいしかったです。