

地元野菜を活かす

全国のいろいろな地域で活躍している「生活改善実行グループ」は、昭和20年代に農家や農村の暮らしを高めるために実践活動を展開したグループが前身となっています。

今回の訪問先は、大和生活改善実行グループ連絡協議会（大和生改連）。ここでは、「みそ製造業」、「飲食店営業（弁当屋）」、「そうざい製造業」の県食品衛生許可を取得しており、大和農産物加工センターを拠点に、地元の新鮮な農作物

を活用して多彩な加工品を製造し、「ふらっと大和」への出荷をはじめ、さまざまなイベントなどでの販売に取り組んでいます。

地元の旬の野菜を使うのがおいしいの秘訣

現在、グループが手がけているのは、手づくりみそや石城つり漬、手づくりきゅうりぶき、梅・いちじく等の手づくりジャムなど。どれも食べやすい量



皆さんの声が活動の支え

「イベントなどで、お客さんと直接会話しながら販売するときに、おいしいと声をかけてもらったり、味噌を送っている人から、今年も待っていますといった手紙をもらったりすると、苦労も忘れず。」そう笑顔で話す槻館さん。このような皆さんの声が、会員たちの活動の支えとなっています。

これからもチャレンジします！

グループのこれからの目標は、若い会員が中心となって取り組む「お

菓子づくり」。平成15年に開催された「ふるさと特産加工開発コンクール」に、大和生改連は、梅やブルーベリー、プラムを使ったジャムを出品し、優秀賞を受賞しました。これが会員たちの大きな自信になり、今では、しそのジュースや梅のゼリー、黒ゴマのスポンジケーキなど、お菓子の分野でも、たくさん種類がそろっているそうです。何十年間も活動を続けている槻館さんですが、チャレンジ精神旺盛です。「仲間といろいろな話をするときが、本当に楽しい時間。この味噌づくりが終わると、次はふきのとうの味噌づくりに入ります。皆さん、



作業の合間にちょっとティータイム。これもみなさんの楽しみの一つになっています。

ぜひ食べてみてください。これからも体力が続く限り、いろいろなことにチャレンジします！」そう話す槻館さんは、若い人に負けないくらいのパワーにあふれていました。



大和生活改善実行グループ連絡協議会会長

つきだて いくこ 槻館郁子さん

S45年の大和生改連発足時からのメンバーで、S54年に4代目会長に就任。以来、今日まで25年間会長を務める。生改連の発足前も含めた活動歴は約50年。県の「ルールガイド」にも任命されている。塩田在住、83歳。

で、お客さんが買いやすい価格設定に努めています。それらはすべて無添加で、材料のほとんどが会員自身の育てたもの持ち寄り。「地元でとれた旬の野菜を使う。これがおいしさの秘訣！」と会長の槻館さんは言います。

後継者の育成が一番の課題

グループの会員は現在18人。40〜80歳代で構成されていますが、60〜70代の高齢者が中心です。会員の高齢化に伴い、後継者育成が一番の課題となっています。「今は仕事を持った女性が多く、若い人の参加がほとんどありません。もっと若い人たちに積極的に参加していただきたいですね。」と槻館さん。

ふるさとの味を子どもたちに味わってほしい



クラスの給食当番がみんなに配膳をします。（岩田小学校）

光市立大和学校給食センター
今、学校の教育において、「知育・徳育・体育」に加え、「食育」が大きく注目されています。この「食育」は、単に望ましい食生活の知識を学習するだけでなく、給食による集団での食事や当番活動などを通して、子どもたちの社会性や、食文化の理解なども含む幅広い教育とされています。

「大和産野菜の日」を設定

こうした中、大和学校給食セン

ターでは、子どもたちに「食」に対する興味をもってもらおうと、月に1〜2回「大和産野菜の日」を設け、給食に大和でとれた季節の野菜を使っています。

こうした取り組みのきっかけは、平成11年にさかのぼります。この年、給食に地元で採れたいちじくを使ったところ、「なすもできるよ。」「キャベツも使ってください。」「といった農家の皆さんからの声。こうした後押しがあり、その後、給食に使う野菜の種類がだんだん増えてきました。

そして、「大和産野菜の日」は、



1日目

米を蒸し、蒸し上がった人肌ぐらいに冷ます。



冷ました米にこうじ菌を入れて混ぜ、袋に詰めて室（保存庫）に入れ、一晩寝かす。



2日目

寝かせた「こうじ」を室から取り出し、ほぐして、もろぶた（木箱）に分けて再び室に入れる。



一晩つけておいた大豆を煮て、塩を加える。



3日目

「こうじ」を室から出して塩を加え、水切りした大豆を混ぜ、チョッパーにかけて桶につめる。



半年後

桶で約半年ほど寝かせたら、おいしい「手づくりみそ」の出来上がり。

平成16年1月に試験的に実施したのが始まり。その後「ふらっと大和」と協議を進め、月1回の実施を目標として、7月9日に正式にスタートしました。

私たちが訪問した1月24日の給食の献立は、ひじきご飯、いりこの天ぷら、かぶの酢の物、ふぐの味噌汁、ボンカンの5品目と和風仕立て。この中には、大根・にんじん・白菜・ねぎ・米の5つの大和産の農産物が使われました。給食は、育ち盛りの子どもたちが口にするため、給食センターでは、農業に関して非常に気を遣っています。

「手づくりみそ」がびん詰めで