



【写真】香住産の魚を使った中華揚げを食べる子どもたち(2月25日、小代認定こども園)

「地元産食材へのこだわり、と「あふれる愛情、

めざせ！ 「日本一のふるさと給食」

子どもたちが毎日口にする「給食」は、食や健康の大切さを感じ、それらに感謝する気持ちを育む「食育」にとって大変重要なもの。

町教育委員会では、全国に名をはせる但馬牛、日本海の新鮮な海の幸、そして農家の皆さんが丹精込めて育てた野菜など地元産食材を使った「地産地消」を核として「日本一のふるさと給食」の実現を目指し、さまざまな取り組みを行っています。

今回はこうした取り組みの概要をご紹介します。

●問い合わせ先 町教育委員会教育総務課



【写真】ふるさと給食推進員の橋渡しにより、兎野高原で収穫されたカブが(上)、香住学校給食センターで調理され(下)、子どもたちの給食の献立に並びました

■ふるさと給食とは

香住、村岡、小代の3学校給食センターを中心として食育の一翼を担っている給食。今年度には香住区内の6幼稚園でも給食の提供を始め、現在、町内すべての幼稚園(小代認定こども園を含む)、小学校、中学校でふるさと食材を生かした、おいしくて栄養バランスの良い給食が提供されています。現在、町内の子どもたちに提供しているのは1日約2000食で、これだから地元産の豊かな食材を利用してきました。

平成24年度から始まったふるさと給食では、この考え方をさらに前進させ、これまで以上に地元産食材をふんだんに使用することで、子どもたちにふるさとの農林水産業や特産物への理解を深めてもらうと同時に、生産規模や消費量の拡大による農林水産業の振興を目指しています。

■さらなる広がりを

町では地産地消の推進を図るため、地元で水揚げされた魚介類や町内産但馬牛を給食で提供し、子どもたちにふるさとのおいしさを感じてもらい、ふるさとへの愛着を深めてもらう機会を設けています。毎月1回の「魚普及の日」、そして各学期に1回の「もおうくと食べよう但馬牛」がそれぞれ、1月28〜30日には「ハマチの照り焼き」や「但馬牛すきやき」が献立に並んだほか、香住産の「かにのほほえみ米」や村岡産の「板仕野米」が一斉に提供されました。

一方、食材供給側の新たな動きとして、ふるさと給食の趣旨に賛同した農業法人「美方ファーム」(小林清基代表取締役)は、自社で肥育している但馬牛の牛ふんたい肥を利用して、長年耕作されていなかった農地で給食提供用の玉ねぎの栽培を

■課題と取り組み

村岡、小代の2学校給食センターでは、これまでから給食食材の一部を地元農家の皆さんに納入してもらっていましたが、地元産食材の利用をさらに拡大しようとするときさまざまな課題が見えてきました。

野菜を例に挙げると①大きさや形が不均一であること②必要量の確保が困難であること③生産者の高齢化による運搬の負担——などです。また、給食食材に占める地元産の割合は、米や加工品のみ(香住区は米地みそ、村岡区は矢田川みそ、小代区はみずうま味噌)が100%である反面、野菜は約17%程度(平成24年度における主要野菜の使用実績)と伸び悩んでいます。

こうした需要と供給のバランスをとり、地産地消による地元産食材の活用を推進するためにはどうすればいいのか。この課題に正面から向き合い、地元産食材を献立に盛り込んだ「日本一のふるさと給食」の実現と、この取り組みを生かした地域の活性化を図ろうと「ふるさと給食推進委員会」が平成24年5月に発足しました。

メンバーはJAたじまや但馬漁協などの生産・流通団体、個人生産者、学校給食センター関係者など計9人。委員長には柴崎一秀氏(株式会社トキワ社長)が就き、地元産農林水産物などを給食食材として安定的に供給できる

始めました。昨年7月には計530kgの玉ねぎを各学校給食センターに納入、給食食材として利用したほか、同年11月には今年用の収穫に向けて玉ねぎ苗の植え付けを行いました。また、ふるさと給食に関心を持った「長井ふれあい朝市グループ」(西岡誠代表)の役員の皆さんに対して推進員が説明を行うなどさらなる広がりを見せています。

体制づくり、新たな食材の発掘や献立の検討などについて協議を進めています。

また、同委員会の提案を受けて昨年10月、生産者と学校給食センターの橋渡し役となる「ふるさと給食推進員」を町教育委員会内に配置。今年度の取り組みとしては、村岡区内で生産されたカブを推進員が香住学校給食センターに運搬し、給食で提供したほか、ニンジン、キャベツ、ピーマンといったさまざまな野菜が推進員によって各学校給食センターに届けられています。消費量の拡大や安全性のPRだけでなく、農家にとっては、自分たちが育てた野菜が子どもたちの給食に提供されることで「生きがいづくり」につながります。また、広範囲での流通が可



【写真】柴山港で赤イカのセリを見学し、地元産食材の給食への提供方法などを模索するふるさと給食推進委員会の皆さん

ふるさと給食や地元産食材の給食利用について興味がある農家や生産者団体の皆さんは、ぜひお気軽にご連絡ください。未来を担う子どもたちに欠かすことのできない「食育」や「ふるさとを愛する心」を育むために、そして農林水産業を営む人をはじめとした地域の皆さんの元気力アップのためにも、今後ともふるさと給食の取り組みにご理解とご協力をお願いします。

なお、今回ご紹介したふるさと給食の詳細は町ホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。

【写真】ふるさと給食の献立の一例
ハマチの照り焼き(左上)
但馬牛ごはん(右上)
但馬牛すきやき(左下)
ハタハタのから揚げきのこあんかけ(右下)

～お知らせ～

村岡学校給食センターの新施設が3月26日に竣工することに伴い、4月から連絡先が次のとおり変更となります。
TEL 99・5050、FAX99・5051
(市外局番はいずれも0796)