



めざせ！ 日本一のふるさと給食

●問い合わせ先 町教育委員会教育総務課

本町では、平成24年度から「日本一のふるさと給食」の実現に向けて、町をあげて取り組んでいます。
「日本一のふるさと給食」とは、丹精こめて育てられた地元産の食材をふんだんに使用した愛情あふれる学校給食のことで、給食を通して、子どもたちの地元農林水産業に対する理解を深め、ふるさとを大切にすることを育むとともに、地元食材の活用による地域活性化を目指しています。

■取り組み開始から5年！ 給食はどう変わったのか

「日本一のふるさと給食」を推進するため、平成24年5月にふるさと給食推進委員会を設置し、地産地消による地元食材の利用促進と安定供給できる体制づくりなどについて協議を進めてきました。

その中で、地元食材の必要量を確保し、生産者の高齢化による運搬の負担などを改善するため、平成25年10月に但馬で初となる「ふるさと給食推進員」を町教育委員会に配置し、町内給食センターと生産者の橋渡しを行っていきます。

どの野菜を、どの時期に、どれだけ作ればよいかなどを生産者と調整し、各給食センターに運搬することで、町内全域で野菜の供給が円滑に行えるようになりました。

また、普段は調理に専念している給食センター職員が配膳などを行い、おいしそうに給食を食べる参加者の姿を見て「今後もおいしい給食を作りたい」と意欲を高めています。

■おいしい野菜をありがとう！

全国学校給食週間（毎年1月24日から30日まで）には、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深めようと、全国でさまざまな行事が行われます。

本町では、期間中に地元産の但馬牛肉や地元で水揚げされたサワラやニギス、各区のブランド米や野菜を多く使った特色ある献立を提供しました。

1月26日には、町内の給食センターにたくさん野菜を納入している長井ふれあい朝市グループの皆さんを招き、長井小学校で全校児童と給食交流会を開催しました。

この取り組みは今回で3回目。日ごろからおいしい野菜を作ってもらっているお礼の気持ちを込めた感謝状を手渡したり、一緒に野菜のクイズをしたりと交流を深めました。

回を重ねるごとに児童も生産者の顔を覚え、身近な生産者から野菜を育てる工夫や苦労などを聞いたり、給食と一緒に食べたりのことで、生産者や食材に対する感謝の気持ちを育み、農業への関心を高めることができました。町内では、香住小学校や小代小学校



▲たくさんの人でにぎわう試食会場（村岡小学校）

■好評だった試食会！
ふるさと給食の取り組みを町民の皆さんに広く知っていただくとともに、普段味わうことがない給食をぜひ口にしてもらおうと、昨年11月20日、ふるさと教育交流会に合わせて「ふるさと給食取組展・試食会」を村岡小学校で開催しました。
取組展では、給食の実物展示やパネル展示などでふるさと給食を紹介。試食会では、但馬牛肉入りの丼、地元で水揚げされたニギスを干したものを、県立村岡高校の生徒が考案した美南方大納言ゼリー、町内産野菜をふんだんに使ったあえ物とみそ汁を提供しました。木の温かみを感じられるランチルームで、子どもから高齢者まで約180人が試食し、多くの人が「おいしかった」と喜んでいました。

さらに、異なった品種の作付けを促すことで、収穫期間を長くしたほか、保管を工夫することで、供給期間も長くしています。こうした取り組みにより、長井ふれあい朝市グループの参入をはじめ、畑の耕作面積を広げる農家や若手農業従事者が少しずつ増えてきました。

この結果、にんじんやキャベツなど多くの町内産野菜を供給できるようになり、平成24年度に約17%だった給食における町内産野菜の使用割合が、平成27年度には約35%と倍になりました。また、毎月20日の「ととの日」に合わせた「ととの日給食」では、地元産の魚介類や水産加工品を提供しているほか、各学期に1回、但馬牛肉を提供しています。



▲たまねぎを納入する生産者

でも生産者を招いて、同様の取り組みを行っています。



▲児童と一緒に給食を食べる生産者（長井小学校）



▲生産者に学び、野菜を収穫する児童

地元の特産品や加工品の利用も積極的に進めていて、提供する食材や加工品の種類も年々増えています。

■ふるさと食材が「つなぐ輪」！

ふるさと給食の推進には、地域の皆さんの協力が必要不可欠です。
昨年5月、県立香住高校海洋科学科アクアコースの生徒が収穫、加工した塩ワカメを寄贈してもらい、すまし汁などにしておいしくいただきました。
このほかに梅の実コンフィチュール、ゆで香住ガニ、酒かす、カニのほほえみ米、武勇田米など地元の事業所や団体の皆さんからさまざまな食材の提供をいただくなど、ふるさと給食の輪がさらに広がりをみせています。



▲ワカメを干す香住高校の生徒たち

「ター」を超える応募があります。
本年度の第11回大会で、本町自慢の食材を使った献立を応募した香住小学校給食センターが兵庫県代表に選出されました。

その献立とは、香住アジの南蛮漬け、但馬牛と新じゃがのうま煮、ごまあえ、香住産コシヒカリごはんなどです。県代表に選出されたことは、ふるさと給食に深いご理解とご協力をいただいた生産者など多くの皆さんのおかげです。感謝を申し上げます。



▲兵庫県代表に選出された献立

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生産者や各種団体の皆さんは、ぜひお気軽にご連絡ください。ふるさと給食推進員が、給食に納入していただきたい食材の品質や大きさなどを詳しくご説明します。
なお、今回ご紹介したふるさと給食の詳細を町HPに掲載していますので、ぜひご覧ください。