

## 4 食と農をつなぐ ～地産地消・食育支援～

### ■ さぬき市・東かがわ市の野菜生産農家、栄養教諭ほか ■

(東讃農業改良普及センター 徳井秀之 ○西井由美子 片本格 白井英清 横井弘善 佐野有季子)

#### ●対象の概要

規模や環境の違いはあるが、管内各市町それぞれに地域に応じた形で、学校給食を核とした食育・地産地消推進の取り組みが行なわれている。

今回は「次代へつなぐ」「地域をつなぐ」の2つの視点からさぬき市と東かがわ市について、今後の活動につなげるために、その事例を整理する。

さぬき市は、大川及び志度学校給食共同調理場が、約4,700食を、東かがわ市は、市学校給食センターが、約2,500食の学校給食を提供している。

#### ●課題を取り上げた理由

##### 1 「次代へつなぐ」(さぬき市)

さぬき市では文部科学省の事業(平成19年度)を活用し、地産地消・食育活動に取り組んでおり、学校給食共同調理場の栄養教諭が、子どもの野菜栽培体験に協力してもらえる農家を探していた。

##### 2 「地域をつなぐ」(東かがわ市)

東かがわ市特産物の大内パセリは、栄養価も高く、平成24年から、市学校給食センターの栄養教諭、神野氏がパセリを給食献立により活用したいと工夫を重ねており、普及センターでは、ハーブ・緑黄色野菜としてのパセリ需要拡大の視点からも連携を取りつつ支援する必要がある。

#### ●普及活動の経過

##### 1 「次代へつなぐ」(さぬき市)

地元の東部青果、JAと連携を取りながら、なるべく地場産農産物を使おうとするさぬき市の取り組みを広く知ってほしいという思いから、毎日農業記録賞への応募を勧めた。それに応え栄養教諭の西森氏(現県教育委員会保健体育課)が応募、第36回毎日農業記録賞(平成20年度)で全国入賞を果たし、新聞等でも大きく取り上げられた。

折しも、生産者の木村氏から「レタスの定植を子どもたちに体験させたい」との要望があり、長尾小学校と協議し、平成20年に初めて取り組んだ。

毎年夏休みに「学校給食における地場産物活用

に関する意見交換会」を開催し、交流給食についても検討・実施してきたが、レタスの定植体験については、長尾小の4年生で実施していくことになり、以後、学校の定例行事として定着してきた。

また平成25年度、木村氏は「香川県むらの技能伝承士」(野菜の栽培管理技術)に登録された。



7回目となったレタス定植体験(木村氏ハウス)

##### 2 「地域をつなぐ」(東かがわ市)

平成23年度から、普及センターの調査研究課題として、大内パセリの需要拡大支援を掲げ、情報収集に努めてきた。平成25年度には、大内パセリ部会と連携し、地元東かがわ市学校給食センター、生活研究グループ、障がい者就労支援施設NPO法人「なごみ工房」等の協力も得て、「パセリのカ!おいしくいただきま〜す」パセリの栄養フル活用術!(リーフレット)を作成、地元や県内の食育関係者に広く配布、ハーブ・緑黄色野菜としてのパセリの需要を喚起した。

家庭や地元菓子店での大内パセリの活用と併せ、学校給食での一層の活用の可能性を探るべく、管内5市町の学校給食で使われた農産物(緑黄・淡色野菜、果物)使用頻度調査を行った。その結果、年間使用頻度で見ると、すべての市町において、パセリはベスト6位までに入っていることがわかった。また使用頻度の傾向に共通点と、地域による特徴もあることがわかった。

「こういう視点で見たことがなく、他の地域も見たい」との栄養教諭の意見もあり、了解を得て管内全市町の結果の情報共有を行った。

表－1 平成25年度学校給食 緑黄色野菜 使用頻度（平成26年8月普及センター調べ） ※（ ）内は使用頻度

	高松市A	高松市E	さぬき市	東かがわ市	三木町	直島町
1	にんじん (179)	にんじん (184)	にんじん (165)	にんじん (161)	にんじん (182)	にんじん (191)
2	葉ねぎ (92)	葉ねぎ (80)	葉ねぎ (80)	葉ねぎ (71)	葉ねぎ (73)	葉ねぎ (69)
3	パセリ (45)	パセリ (32)	トマト (28)	サインゲン (53)	パセリ (38)	ホレン草 (36)
4	サインゲン (29)	小松菜 (30)	パセリ (25)	小松菜 (41)	小松菜 (30)	パセリ (36)
5	ブロッコリー (22)	サインゲン (28)	ホレン草 (21)	ホレン草 (39)	ブロッコリー (30)	にら (21)
6	トマト (21)	ブロッコリー (21)	小松菜 (17)	パセリ (26)	サインゲン (24)	サインゲン (17)
7	小松菜 (19)	金時人参 (8)	赤ピーマン (13)	ブロッコリー (20)	赤ピーマン (24)	小松菜 (15)
8	チンゲン菜 (15)	かぼちゃ (7)	ブロッコリー (12)	トマト (20)	トマト (21)	トマト (13)
9	ホレン草 (12)	ミニトマト (7)	サインゲン (10)	赤ピーマン (15)	黄ピーマン (15)	かぼちゃ (12)
10	金時人参 (10)	食べて菜 (7)	かぼちゃ (8)	アスパラガス (12)	ホレン草 (14)	ピーマン (12)

## ●普及活動の成果

### 1 「次代へつなぐ」（さぬき市）

平成25年、県農業士でJA四国大川青壮年部代表の藤澤氏から、「生産されたキャベツが地元の農産加工コンビナートで餃子に加工されていることを子どもたちに知ってもらうために、キャベツの定植・収穫体験を子どもたちにさせたい」との要望が普及センターにあった。

そこで、栄養教諭や関係者と検討した結果、神前小学校で実施することになった。打合せ過程で、さぬき市の社会科副読本に、キャベツ栽培と地元農産加工コンビナートが紹介されていることもわかり、平成26年11月に初めて2年生がキャベツの定植体験に挑戦した。

体験を通して、地域農業・農産物への理解を深めるこの取り組みは、レタス同様、新聞に紹介された他、地元さぬき市ケーブルテレビにより、青壮年部の農業者と児童と一緒に、広い畑に小さな苗を大切に植える様子が放映された。

### 2 「地域をつなぐ」（東かがわ市）

東かがわ市学校給食センターでは、「やさいとなかよし」プロジェクトの一環として、これまでも給食メニューとして「パセリとにんじんのサラダ」、「パセリとコーンのかき揚げ」等、「食べるパセリ」のメニューを提供し好評であったことから、26年度は「パセリとちりめんの混ぜごはん」や、東かがわ市生活研究グループが加工したドライパセリを使ったこふきいもも献立に取り入れ、市ホームページの食育ニュースで紹介し、一層の普及・浸透を図っている。

また26年度には、普及センターが関係組織等に呼びかけて、地元産のパセリのお勧めレシピ集「Healthy Parsley Resipe」をまとめた。

一方、市内菓子店やNPO法人のドライパセリを使ったシフォンケーキ、ラスク、シュークリームやクッキー、団子等商品アイテムが増えている。



今年度初めて挑戦したキャベツ定植体験  
(神前小学校)

## ●今後の普及活動の課題

今年初めて、取り組んだ神前小学校のキャベツ定植体験は、来春、収穫作業体験を実施する予定であり、レタス同様に定着することを願い、交流給食と併せ、側面的支援を継続する必要がある。

パセリの需要拡大支援についても「飾りでなく、ハーブ・緑黄色野菜としての使い方」が浸透するよう、生産者組織・関係機関や食育関係者と連携を取りつつ、根気強い取り組みが肝要である。

「子どもたちの心に届く食育を！教育の中で生かせる地産地消を！」と調理設備等様々な制約の中、熱心な取り組みをされている現場の意向をふまえ、地産地消・食育支援をしていく必要がある。