



学校の給食応援団

今回は、学校給食の地産地消の取り組みと、それを支える地域の人たちの姿を市民記者が取材しました。

健康 やってみよう!
むなかた
21

第60回

このコーナーでは、健康づくりに取り組んでいる元気な市民・団体のみなさんを紹介しています。

■問い合わせ先

健康づくり課 ☎(36) 1187

野菜を仕分けして11校へ配達

辺りはまだ真っ暗。1月下旬の朝7時前、南郷地区の原町にある直売所「かのこの里」に、ワンボックス車に乗って山田堅（かたし）さん（赤間）がやって来ました。これから、給食用の野菜を学校へ運ぶのです。



大量の野菜を赤間小に納品する山田さん(右)

「かのこの里では、生産者6人のみなさんに小・中学校11校へ野菜などを配達してもらっています。山田さんもイチゴなどの生産者です」と話すのは、かのこの里店長の太田弘さん（写真は1ページ上に掲載）。大和店長は、毎朝6時半に出勤して、生産者を持ち込んだばかりの野菜を学校別に仕分けします。

この日、赤間小学校へ向かう山田さんの配達に私も同行しました。学校に着くと、給食調理員さんが待っていました。山田さんは野菜を計量器に載せて「今日は白菜43キロ、大根51キロ、深ねぎ25キロ、合計119キロです」と、生産者の名前が入った納品書を手渡します。児童953人分ともなると大量です。

地元産品供給の「パイオニア」

市では、平成10年の河東西小学校開校時に単独調理場方式の給食を開始。これを契機に、地産地消の取り組みを進めて

きました。健康むなかた食育プランの中でも「活かそう！むなかた育ちのいきいき食材」と位置づけています。かのこの

里は当初から地元産品の供給に協力してきた「パイオニア（先駆者）的存在」です。大和店長は、翌月に供給可能な野菜の予定情報一覧表を作って各学校へ送信します。各学校では、一覧表を参考に献立表を作って注文書を返信。これを基に、翌月の生産者の割り当てなどを決めていきます。

「うちの生産者は280人ほどいますが、定期的に誰が何を作っているのか、ほとんど頭の中に入っています」と大和店長。しかし、「ホウレン草などの葉物は計画的生



納品業者を「給食応援団」として紹介したポスター

産が難しく、各学校から大量に注文されると調整が大変です」と言います。生産農家は小規模で女性や高齢者も多く、「品目によっては、納入できない場合があります」と学校にも伝えています。

給食時間、5年生のクラスを訪ねました。かのこの里から届いた野菜は、郷土料理の鶏すきや大根なます、白豆の煮物などに調理され、子どもたちもおいしそうに食べていました。



おいしそうに給食を食べる児童たち

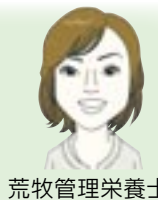
生産者と児童の交流で「食育」

その時、全校放送が流れてきました。「今日のむなかたそだちの野菜は、白菜、大根、深ねぎで、生産者は...」。取材当日は、全国学校給食週間の最中で、給食委員会の児童が活発に地元産品をPRしていました。栄養教諭の伊原奈々江さんが、献立表を見せて

くれました。下段に「くんげつのむなかたそだち」と題して、野菜や卵を育てた人の名前が書いてあります。「本校には、かのこの里の他に13店の納入業者さんがいます。給食応援団と呼んで、ポスターにして廊下に掲示しています」。赤間小学校では、生産者を招いて話を聞いたり、一緒に給食を食べたり、地産地消を通じた食育が実施されています。伊原

栄養士
からの
一言

食べよう！ むなかた育ち



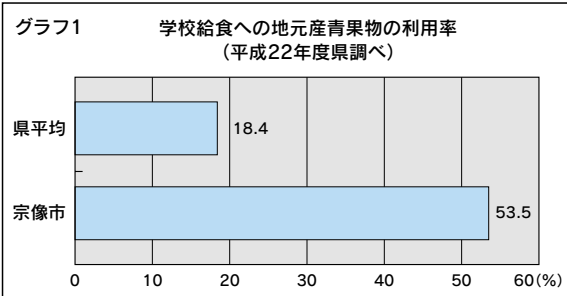
荒牧管理栄養士

宗像産の新鮮な旬の食材を使用

市では、学校給食で「宗像産の旬の食材を子どもたちに食べさせたい」「安全で安心できる給食を提供」「地元産品の利用を通じた食教育の充実」などの観点から、地産地消の取り組みを開始しました。「かのこの里」から始まり、現在では「はたの里」と「道の駅むなかた」を含め市内3直売所から納入されています。

また、平成20年度からは、市水産物消費拡大企画委員会の事業の一環として、ブリや

イリコ、アカモクなどの地場水産物も給食に取り入れています。学校給食への地元産青果物の利用率は、県平均の約3倍で（グラフ1）、食材が豊かな宗像市だからできることだと言えます。



食材とそれに関わる人への感謝

旬のものや地域の産物を食べることは、「栄養価が高い」など産物が一番いい状態で体に取り入れることができるため、成長期の子どもはもちろん、健康のためにはどの世代の人にとっても良いことです。

また、記事で紹介したように、生産、販売、配達、調理と、食材が私たちの口に入るまでにいろいろな人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、毎日のご飯を食べたいものです。

食育講演会を開催します

- 主 催 市健康づくり推進協議会「食育推進部会」
- 日 時 3月20日（火・祝） 13:30開場、14:00～15:30実施
- 場 所 宗像ユリックス・ハーモニーホール
- 演 題 「足元の宝、ふるさと料理」
- 講 師 ふるさと料理人・藤清光（とう・せいこう）さん
- 受講料 無料 *事前申込不要
- 問い合わせ先 同部会事務局（健康づくり課内） ☎(36) 1187

舞台裏

■東日本大震災から1年がたちました。行政が実施する防災訓練のあり方や防災メールなどの迅速な情報伝達方法の整備、そして何よりも、一人ひとりが日ごろから災害に備える意識が大きく変わった1年になったと思います。■大震災が教えてくれたことを後世に伝えていく大切さも痛感した1年でした。（う）

■家での使用済み食用油の処理は、私の役目。固めたり紙に吸わせたりと一苦労でした。■4月から始まるてんぷら油の分別収集。思わず喜んでしまいましたが、引越先が多くなり、いろいろな地域でゴミ出しをしてきました。■「3R」を実行していきます。（み）

■取材中にクリーンアップむなかたの松井さんが「市がゴミを拾うからダメなんです」と同行したメイトム宗像の立石館長も「行政が便利屋になったらダメですね」「自主や「協働」の本質を見た気がしました」「子育ても同じ。何でもしてあげては、本当の成長は望めません」「環境美化、防災...市の役割を考えさせられた取材でした。（あ）