

さいたま食育ネットワーク交流会（概要）

～連携から広げよう。埼玉の食育！～

- 1 日 時：平成21年1月23日（金）14：00～16：30
- 2 場 所：さいたま新都心合同庁舎2号館（さいたま市中央区新都心2-1）
- 3 内 容：

《情報提供》

テーマ：『「埼玉県みどりの学校ファーム」について』

講 師：前田敏之氏（埼玉県農林部農地活用推進室長）

「埼玉県みどりの学校ファーム」について、その背景と趣旨、学校ファームの内容、学校ファームをめぐる状況、学校ファームの意義、学校ファーム推進の基本方針や推進体制などの説明が行われた。

《質疑応答》

参加者：

埼玉県全体で見れば、遊休地は県北や郊外に行けばかなりあるが、県南では、例えば、川口市では人口が50万人以上あり、農業より商工業が中心で、各学校で10アールの農地を確保するには、かなり厳しいハードルではないかと思っている。特に、安行などの周辺には割合に農地があるものの、駅の周辺にはマンションなどがあり、ほとんど農地がない状態である。このような中、各学校がどのように10アールの農地をクリアすればよいのか。例えば、1つの土地であっても各学校が連携して行ってもOKなのかどうか。そのハードルをどのようにしてクリアしていければよいのか。

前田室長：

現在、埼玉県には全部で約1200校の小中学校がある。そのうち、農地が周辺にない学校が県南には約100校ぐらいあり、そこでは周りに農地がないわけですから、学校内の1画を農地にしていただいたり、あるいは近傍の農地を利用していただいたりと工夫をしていただく必要がある。また、近傍の農地を活用する場合には、移動に時間がかかるため、学校のカリキュラムの中で、農地まで1コマで行って帰ってくるわけにはいかないの、半日単位で行うとか、2時間を使って行うなど、いろんな工夫が必要になってくると考えている。いづれにしても、学校の中で取組めない場合は、近傍の農地に出ていくということも含めて、広い意味で学校ファームとして捉えさせていただいている。学校の近くで10アールでなければいけないというわけではなく、そういうことを目指すということである。食育の授業で農業体験活動をすることが重要であり、食育について理解してもらうことが大切であると考えている。形として、こういうものでなければいけないというものではない。

参加者：

学校ファームの取組を行っている学校を訪問したが、総合学習の時間が削減されており、米やさつまいもの最初の植え付けと最後の収穫しかできない状況にあった。現代の子どもたちはバーチャルな世界で生きているため、このような状況になると、最初と最後の体験機会しかなくなる。私としては、農業体験は中間(過程)が大事だと思っているが、どのように考えられているのか。

前田室長：

そのとおりである。例えば、作物が良くとれたということが経験ではなくて、子どもたちが失敗したり、天気が悪くて作物がとれなかったことを体験することが大切であると思っており、学校ファームで言っている一連の農作業というのは、そういう意味である。確かに、収穫作業をすることは楽しいけれども、あまり意味がないと思っている。ただ、学校にはいろいろな事情があるので、急に高みに向かうと進まなくなる恐れがあるので、少しずつ高みに向かっていきたいと考えている。

(2) 活動事例報告

～ネットワーク参加者同士が連携した取組～

《報告》：『JA埼玉中央と一緒にとりくむお米づくり教室とさいたまコープの「たべる、たいせつ」のとりくみについて』

報告者：加藤一彦氏（さいたまコープ参加とネットワーク推進室係長）

野澤正弥氏（埼玉中央農業協同組合東部営農経済センター所長）

さいたまコープでは、「たべる、たいせつ」をキーワードとして食育を推進しており、「食を考える連続学習会」や「産地・工場見学会」の実施など様々な取組を実施している。また、JA埼玉中央と連携し、親子でお米の作り方や食べ物の大切さなどを学べる「お米教室」にも取組んでいる。

さいたまコープとJA埼玉中央からは、互いに連携している事例を中心に報告があった。

《報告》：『プロの料理人と進める食育活動』

報告者：松成容子氏（NPO法人食育研究会MoguMogu代表理事）

神田智氏（シェフクラブSAITAMA理事）

NPO法人食育研究会MoguMoguは、親子料理教室などの「体験重視」型のイベントを実施している。親子料理教室では、プロの料理人の集合体であるシェフクラブSAITAMAと連携し、シェフの自身の体験や料理素材の知識等のお話を交えながら、親子でシェフから料理を学べる取組を中心に報告が

あった。また、シェフクラブSAITAMAからは、地産地消の一環として実施している埼玉県産の食材を使った料理会の取組などについて報告があった。

4 意見交換（主な内容）

地元の生産者、有機生産者から野菜等を共同購入しており、自宅から出る生ゴミを堆肥化している。子どもたちに循環やりサイクルのことを伝えたいと考えており、最近では、ダンボール箱を使用した堆肥づくりをやっている。米ぬかを使用すると、すぐく発酵熱が出てくるので、これを使って、子どもたちに発酵・分解を体験させることが、たいへん有効であると考えている。

一方、埼玉の小学校で学校給食の残さを堆肥化することに取組んでいるところが結構あり、過半数程度あると思っている。せっかく学校給食を行っているのであれば、循環やりサイクルに結びつけていければ、うまくいくのではないかと思っている。

教育ファームを行いながら田んぼで堆肥を作っている。10アールの田んぼから出る手刈りの稲わらを堆肥化にしている。これを田んぼにすきこんで循環させている。これを行わなければ田んぼの学校が成り立たない。田んぼの学校を通して、循環ということや発酵して土にかえすといったことを学べる良い機会になると思う。毎年、堆肥を作るのは稲刈りの後で、刈り取った稲わらは、一度、子どもの遊び道具になる。10アールから出る稲わらはかなりの量であり、わら小屋が5軒ぐらいできる。子どもたちは、わら小屋作り大会を行い、わら小屋を作る。約1週間後に、良い小屋ができたねと言いながら解体して堆肥にする。このことは、田んぼを使いながら循環型社会を理解してもらうための教材になると思う。

大事なことは、我々の家庭にも食べ残しなどがあるが、実際に田んぼに運び入れるわけにはいかない。稲わらだと窒素分が確実にわかるが、加工食品では確実にわからない。必ずしも肥料として使用できるかどうか、私たちには判断できない。例えば、そういうものをどこかの研究機関できっちり調べてもらって、窒素分がこのぐらい、カリがこのぐらい、リンがこのぐらいとわかって、こうすればこのような肥料効果が出てくるといことがわかれば、いろいろと使用できるようになると思う。加工食品の場合には、食べる人たちがどのような物を食べているかわからない。そういうことがあって使用が困難となる。あるホテルやレストランでは、現実にそういうことを行っている。しかし、いろいろと使用するには条件があるので、条件の合うところがあれば良いと思っている。

今後の学校給食では、食育がどのように進んでいくのか、ご存じの方があれば教えて欲しい。

最近では、地元で生産した食材は、量が半端であっても少量であっても、学校給食と直売所が契約して、地元の食材を優先している。当初は、きゅうりやほうれん草などの品目であったが、去年は品目も10品目程度に増えており、学校給食での利用も増えてきている。その理由としては、自校方式かセンター方式であるかにかかわらず、給食センター、栄養士、調理士等の理解が進んだことと、各市町村が地産地消の

推進を進めていることから、最近では地元食材の利用が増えていると思っている。

次に、循環の関係であるが、食品残さを含む堆肥については、県の総合農林センターにおいて、どのように野菜や米などの作物に利用したら良いかの試験を行っている。知見をある程度持っているので、原料や発酵具合の条件がわかれば、堆肥の活用がスムーズに行えるのではないかと思う。

最後に、食育においては、「どのようなものをどういうふう食べるのか」、あるいは「どのように加工するのか」が重要な問題になると思う。県から、情報提供ということで「学校ファーム」について紹介頂いたが、恐らく、今後、多く取組まれていくにつれて、農薬の問題は無視できないと思う。学校ファームで、日々生産するために、子どもたちが農作業をやっていない中間（過程）の時期に、学校の先生や保護者の方等が一生懸命農薬を撒くことが、本当の意味で食育になるのか、あるいは安全・安心につながるのか、そのへんのところの議論が大切であると思う。今後は、安全・安心な農産物を提供するために、農産物がどのように作られているかについても考えて、食育を進める必要がある。

学校給食では、農作物等の品目数や量の確保についての課題があり、教育委員会と農政関係部署との連携や地元農家の協力が必要となっている。例えば、学校給食では農産物等が何品目も必要となるため、ある程度の大きな産地になると、専門的に1～2品目を生産していることから、学校給食への対応が困難になる事例がみられる。

もう一つのネックとしては、配達の問題があり、農家が朝の指定の時間までに1人で10～15校に配達することが困難な場合がある。

学校給食で量を扱っている事例としては、農協、農家組合の直売所と学校が結びついて、品目数や量を互いに連絡調整しながら揃えている事例を聞いている。

また、市では農家10数名と学校の栄養士がグループを作り、学校給食用の農産物を作っている。ほ場には学校給食用である旨の看板を立ててPRを兼ねて行っている。今のところ全量供給までには至っていないようである。



さいたま食育推進ネットワーク交流会（1月23日）

（以上）

