

(3) 意見交換会

香南市教育委員会：栄養教諭が、「子供達の食習慣に課題がある。保護者にも課題がある。」ということで取り組みをしているが、保護者への取り組みで成果があった事例を教えて欲しい。

講師：高知市内の幼稚園で子供達が野菜を作っているが、保護者の方が知らないことがたくさんあり驚いている。食の安全についても、「子供さんを守りましょう」というと勉強もするし関心がある。

お母さん達は料理を習いたいと言うが、よく聞くと材料のことを知らない。例えば、ほうれん草は、ほとんどレンジで「チン」する。それなのに、放射能が怖いなどと言う。放射能が怖ければ、お湯でさっと湯がけば良い。

目の前にある身近なものから、親子で一緒に学び、会話することが大事ではないか。

栄養教諭：ベジフルッタを始めたきっかけが、「下級品をなんとかしたい」ということだが、学校給食でもおいしいものを使っていきたい。その廃棄されているようなものも、是非使っていきたい。

講師：下級品というが、メロンは、実が入ってくると底が割れる。割れるとカビが入って腐りやすいので出荷ができない。生産者は、泣きながら捨てている。

森岡：学校給食でメロンをどうしても食べてもらいたいと思い、ポテトサラダの中のリンゴの代わりに少し堅めのメロンを入れてはどうか？とメニューを考えた。西内に相談すると「気持ち悪い」と言われたが、子供達が大人になったとき、「うちの学校では、給食のポテトサラダにメロンがどっさり入っちゃった。」という思い出話があってもいいのではないかと思う。柿ぐらいの堅さのメロンをマカロニサラダに入れても良いのでは。

講師：私は、「給食は地元で取れているものをどんどん使っている」と思っていたが、そうじゃない。学校給食を調べたことがあるが、あまり地元のものが使われていないし、人参、玉ねぎ、じゃがいもなどの使用量が多く、「全て高知県産で」ということにはならない世界なんだと感じた。

こちらでは、地元のものを使っているのか？

栄養教諭：地域のもものと旬のもの、使えるものは使っているが、献立によって地元でとれない食材もあるので、その時は地産ではない。

栄養教諭：「旬」の話が出ているが、旬の時期が一番ものが出回っておいしい時だが、子供達は知らないのが現実だと思う。スーパーへ行くとレジの若い男の子が、ほうれん草と小松菜のどちらのレジを押すのか迷っていて、教えてあげるときがある。

今日の先生のお話の通り、食文化ってホントに口伝で継承していくものだと。それを私

たちは伝えてないというところが、非常に心に残った。

講師：私の友人は「魚を手開きにする」ことを知らなかった。50歳の人が知らないことを40歳の人が知るはずないと思う。

栄養教諭：野市小学校で、栄養教諭がご飯を炊いて、鰹節と昆布で出汁を取って、それを最後ふりかけにしてくれた。「食べ切る」ということで5年生の班ごとに、どこが一番生ゴミが少ないかという授業を行った。そんなふうに、学校の中で取り組んで行かなくては行けないと、先生のお話を聞いてひしひしと思った。

講師：雑誌で見たが、ネギの根の部分少し長めに切って水に浸けておくと、根が生えて1・2人分のネギが出来ると。人参も上の方の葉の部分をおしゃれに水耕で飾ったら、インテリアにもなる。

日本食がユネスコに登録されたのは、どういうことかと言うと、衰退しているということ。正月や節句の食事、冬至にカボチャを食べるなど、季節の行事に乗っかることをしていただくと、食に対して違う興味も湧いてくるのではないかなと思う。古いものを忘れないで生活していただきたい。

栄養教諭：給食で全て地元のものを使用するのは、流通的に難しいと思うが、今日は堅めのメロンを給食のサラダにという話に感心した。

中島先生のお話は、ポイントがたくさんあり、大変重要だと感じた。子供達にはいろんな体験をさせてあげたら楽しいと思う。

私自身知らないことがたくさんあり、郷土料理などの自分が知らないことを、もっと見聞きして伝えることが出来たらいいなと思う。例えば、しょうがを県外の知人に分け、それを知人の勤務する小学校に飾ると子供達がびっくりする。こちらの子供達は見慣れているのでなんの反応もない。そんな違いもおもしろい。