

< 編集後記 >

私が給食自給率調査を行って感じたことは次の事です。

調査表からは食材の納入業者が偏っていたり、外国産は少ないまでも、加工品や化学調味料の多さなど小学生のころ食べていた給食の裏を少し見た気がした。また、こういったことを栄養士など給食に携わる人が知らないこともあった。

地場産の自給率は力を入れている所を除いては何処も大して差はみられなかった。力を入れているところを見ても、牛乳、卵、とうふ、醤油など本当に原材料が地場産であるか疑わしい点があった。

地域ごとにみると北海道は給食によくつかわれる食材の人参、じゃがいも、玉葱、の地場産が多くその分自給率も高くなっていた。 山口県はお米が地場産のところが多かった。

今回の調査結果は施設名を非公開でという願いが多かったため全て公開はしていない。栄養士さんが「非公開で」と言うのは、地場産のものをつけたほうが良いと認めている証拠だと思われた。しかし実際のアンケートなどからはいいことだが面倒なことはといったのが多く見受けられた。調査の結果を公表し話し合ってもらいたかったがそこまで行ったところは1、2校にすぎなかった。

また、この結果を親が知ったらどうなるだろうかとも思った。(親は知る資格があるように思うのですが・・・)家庭での食事に気をつけている親なら驚くこと間違いないだろう。逆に給食に力を入れて、地域の色を出せば地域の活性化につながるのではないだろうか。給食は9年間。少しでも安全で体に良いものを子どもに食べさせたと思っている親が給食を考えてすむ地域を考えるということが出てくれば(介護保険みたいに)その地域に子どもが増えいろいろな物の消費が生まれ活性化する。地場産の導入は農家を元気にすることだけではなくいろいろな可能性を秘めていると思われた。(渡辺 美穂)

まず全体を見て言えるのは、地場産品を給食に使うことにほとんどの栄養士さんが賛成してしながら地場産品の利用に取り組んでいる所はわずかということである。また、地場産自給率が10%を超えていて、一見それなりに取り組んでいるように見えても実は米や牛乳といった重量のある食品の重さのおかげで10%という数字が出たという所が多かった。

給食に地場産品を使うのは、「安定した量の確保が困難」「形が不揃いな為調理に手間がかかってしまう」「値段が外国産より高い」など色々な問題点があるようだ。確かに、地元で何百食という給食の材料をまかなうのは困難なことだろう。しかし、すべてをまかなおうとするから困難であり地場産品を給食の一部に利用することなら、きっとどここの学校でも可能はずである。今回の報告書ではそのことも提案してい

る。すべては出来ないからと地場産品の利用を諦めるのではなく、少しずつなら負担も少ないし出来るかも！と前向きに考えることが大切なのではないだろうか。

地域別に考えた時農村だから地場産自給率が高いとは限らなかった。東京でも20%以上の数字をだしている所があれば、反対に農村なのにはほぼ0%という所もあった。この数字の差の理由のひとつに、地場産品の種類の多さがあるように考える。全体的に見て、地場産品の種類の多い所は地場産自給率が高かった。それならば、農村なら数多くの作物が採れるので地場産自給率が高くていいはずであるが、上に書いたように、そうとは限らなかった。

そこで思ったのが、ただ「地場産品の種類」というのではなく「把握している地場産品の種類」が自給率に関係しているのではないかということである。まずは、地元で何が・いつ・どれくらい取れるのかを確認する必要があると思った。これには、栄養士さんだけでなく生産者、流通にかかわる人などたくさんの人の協力が必要である。地場産品を使った給食は、子供たちはもちろん生産者やその他関係者のためにもなるので、全体でつながりを持ちながら取り組まなくてはいけないと思う。 (岡 素子)

地域循環情報

Vol.4 No.4 June.30.2002

編集：辻林 英高

：岡 素子

：渡辺 美穂

発行：NPO 法人 地域循環研究所

編集連絡先：〒852 - 8521

：長崎市文教町1 - 14

長崎大学環境科学部 中村 修

電話：095 - 843 - 1633

FAX：095 - 843 - 2033

尚、このニュースレターはホームページにも掲載
します。

HP：<http://www.junkan.org/>