

千曲市の学校給食における地産地消

「地産地消」「旬産旬消」の大切さをよく耳にします。わざわざ他所でとれた食材を運んでくるよりも、地元でとれた新鮮な食材を食べたほうが、断然お得です。運搬のための無駄なエネルギーを使わないし、栄養価の損失も少なく、何よりも消費者にとって生産者の顔が分かりやすく、食材の安全性も高いです。野菜を旬に食べる「旬産旬消」も、栄養面、環境面からも有利です。そして、何よりもおいしいです。

千曲市の給食センターにおける「地産地消」の取り組みを紹介します。

Q：地元産の食材にはどんなものがありますか？

まずお米です。給食で使っているお米は、北信の三つのJA（ちくま、信濃町、須坂）のお米をブレンドして使っています。紫米、もち米はJAちくまから購入しています。

野菜などでは、大豆、ミニトマトをはじめ、玉ねぎ、アスパラ、パセリ、さやいんげんなど。その他、あんず、りんご、さくらんぼ、巨峰、プルーンなどの果物やきのこ類です。



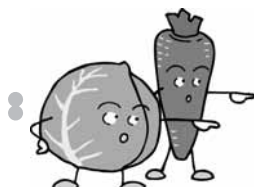
第一給食センターの調理風景

Q：そうした地元の食材はどのくらいの頻度で使われていますか？

今ではほとんど毎日何かしら地元の食材を使っています。使える食材については、給食センターとJAとの懇談の場を設けていて、年々品目が増えています。

特に「長野県地元食材の日」は100%県内産の食材で、小中学校の各教室にお便りを届け、品種や収穫までの苦労話について子どもたちに伝えるようにしています。

【例】 給食センターだより 2006/1/31（火）



きょうのこんだてはソフト麺・味噌ラーメンスープ、大豆といりこの揚げに、りんご、牛乳です。

千曲市の大豆は、かみしめると、じわっとおいしい味ができます。

給食の大豆は、すべて千曲市でとれた「タチナガハ」という種類です。千曲市内でも、八幡地区でできたものが品質もよく、95%を占めるほどです。…(略)…大豆は安全でおいしいのに、国産は4%

ほどしかない作物でもあり、……



給食風景

Q：地産地消を進める上での苦勞は？

市内の全小中学校に給食を届けていますが、第一給食センターで4000食、第二給食センターで2200食もあります。地元産の食材を優先的に使いたいのですが、特に根菜類は量がまとまりにくいです。

Q：食材の内容をもう少し詳しくお聞きしたいのですが……

給食の大豆は、すべて千曲市内でとれた「タチナガハ」という品種の大豆です。この大豆は市内でとれる20トンの内、給食で3.5トン使っています。

味噌は市内の業者から購入していますが、原料にする大豆は千曲市内のものを含めて、100%県内産の大豆だけでつくっていただいています。ここまでやると、コストの面で厳しいのですが、なんとか安く納入してもらっています。

Q：食べる方たちとの交流は？

「長野県地元食材の日」に、治田小学校の3年、5年の各1クラス（食べる立場）とJA指導員（流通する立場）と私たち（つくる立場）の話合いを持ちました。

「おおびら」とか「つぶつぶ」といった煮物、「おとうじじる」という汁物を提供したこともあります。

Q：郷土料理の献立もあるそうですが…

Q：給食の地産地消に関して、市民に伝えたいことがありましたらお願いします。

こどもたちにはどんな農産物が旬か、よく分からなくなっている傾向があります。

各家庭でぜひ旬について話し合ってください。「食育」の一環として。

平成17年7月に『食育基本法』が施行されました。学校給食は、「問題解決する能力」「豊かな人間性」「たくましく生きるための健康と体力」の三つを育て、生涯にわたる心身の健康な生活の基礎を培う大切なものです。

