

〈第8分科会〉

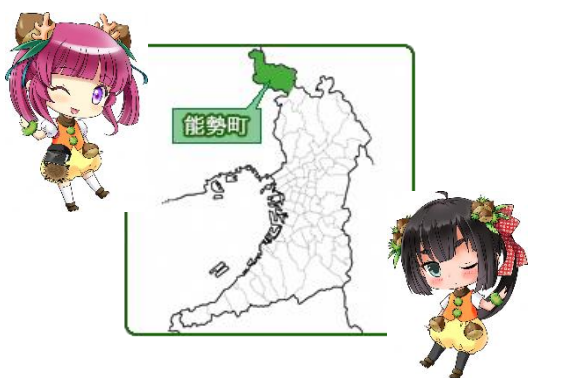
「“能勢らしさ”を大切にした地場産物の活用について」

能勢町立能勢ささゆり学園
栄養教諭 阪口 真菜

1. はじめに

大阪府の最北端に位置し、通称「大阪のてっぺん」と言われる能勢町は、大阪府豊能町・兵庫県・京都府に接している。人口は約9200人、昔ながらの里山風景が残る山間のまちである。面積は約98.75km²、東西約15km、南北約12kmと広く、「天王」・「久佐々」・「岐尼」・「田尻」・「歌垣」・「東郷」の6つの地区に分けられる。町の四方を深山・剣尾山・妙見山・三草山・歌垣山などの山々が囲み、山辺川・大路次川・野間川・田尻川の清流が田園を豊かに潤している。山の斜面に開かれた棚田や谷間に広がる田園では、米や野菜・果物など様々な農産物が作られている。

能勢町の歴史は古く、明治以降は山間の自然と気候風土を生かした三白（米、寒天、高野豆腐）・三黒（栗、炭、牛）の生産地で知られていた。銀寄栗発祥の地であり、栗の出荷シーズンには毎年「おおさかのてっぺんフェスティバル（以前の名称「のせ栗まつり」）」が開催されている。



2. 学校と能勢町の給食について

本校は、町内の各地区に1校ずつあった小学校6校と東西に1校ずつあった中学校2校が平成28年度に施設一体型小・中学校に再編整備され、令和4年度からは、義務教育学校に移行した町内唯一の学校である。

1～9年生の児童生徒が自校調理方式で作った給食を喫食しており、食数は約500食である。献立は栄養教諭が作成し、栄養価・価格等を検討したのち献立を決定している。

調味料や食材の各業者への発注は、能勢町教育委員会が行い、米・パン・牛乳は、学校から直接業者に発注している。米はJA大阪北部、野菜は道の駅能勢（くりの郷）能勢町観光物産センター（以降、物産センター）、牛肉は地元業者の精肉店からそれぞれ地場産物が納品され、地場産以外の野菜・鶏肉や豆腐などの生鮮食品は地元業者から納品されている。

自然豊かな能勢町だが、地場産物の使用の割合は全国に比べ低い状態が続いており、令和4年度の数値では全国平均が56.6%に対し、大阪府では6.9%、能勢町における使用割合は36.7%である。大阪府の使用割合を上回ってはいるものの、そのほとんどは米であり、野菜・果物における地場産物の使用割合は8.7%と低水準であることや、長く地域に根付いていた旧校の給食が新校になって変わったと感じる地域の方も少なくないことから、地場産物の活用の取組みや、地場産物や郷土料理を大切にしたい“能勢の給食”を作っていることを知ってもらう取組みを行った。

3. 地場産物の使用状況

令和4年度の能勢町の地場産物使用状況は（表1）の通りである。米は100%能勢町産で、品種は「きぬむすめ」を使用している。

表1 令和4年度に使用した地場産物

4月	米・ほうれん草・豆腐
5月	米・生しいたけ・玉ねぎ・パセリ・チンゲンサイ・キャベツ・小松菜・豆腐
6月	米・玉ねぎ・大根・キャベツ・小松菜・きゅうり・豆腐・牛肉
7月	米・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・小松菜・豆腐・牛肉
8・9月	米・にんにく・ピーマン・小松菜・豆腐・生しいたけ・ぶどう

10月	米・栗・小松菜・ピーマン・大根・豆腐
11月	米・パセリ・小松菜・青ねぎ・大根・キャベツ・きゅうり・白菜・にんじん・豆腐
12月	米・キャベツ・生しいたけ・大根・青ねぎ・小松菜・白菜・豆腐
1月	米・小松菜・大根・白菜・青ねぎ・豆腐 猪肉・春の七草
2月	米・大根・白菜・小松菜・青ねぎ・豆腐
3月	米・黒米・白ねぎ・大根・豆腐

地場産物を使用した献立や郷土料理



(能勢の花豆)



(秋の炊き込みご飯)



(炒り大豆茶飯)



(高野豆腐の含め煮)

4. 地場産物や郷土料理を知らせるために

(1) 給食ひとくちメモ

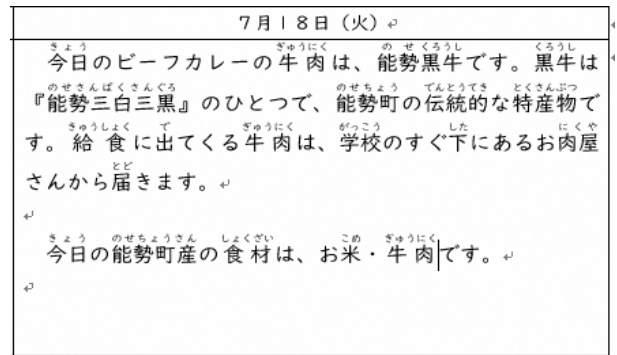
給食の紹介をする『給食ひとくちメモ』を作成し、献立や食材・行事食・郷土料理・栄養について、子どもたちに知らせている。

この給食ひとくちメモは、5～9年生で構成する健康委員会が給食時間に毎日の献立とともに放送し、ひとくちメモの最後には、その日の給食で使用している地場産物を紹介している。

能勢町産の紹介が流れない日は、児童から「今日は能勢町産なかったなあ。」「最近お米しかないなあ。」という感想を聞くこともある。

また、給食試食会では、保護者から「子どもがいつも

放送のことを教えてくれるんです。」とあっていただくこともあり、給食で能勢町産の食材を使用していることが浸透しているように感じる。

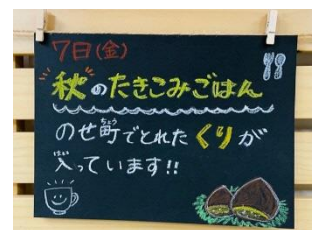


(給食ひとくちメモの原稿)

(2) 学校図書館との食育コラボ

給食や旬の食材、地場産の食材について発信する中で、より多くの子どもや家庭に伝えるために必要なのは、“気軽に”“身近に”“楽しく”知ってもらうことではないかと考えた。

そこで図書館の司書と連携して、「読書の秋×食欲の秋」をテーマに掲示物の作成とテーマに合わせた本を展示した。令和元年度に実施した1回目が好評だったこともあり、毎年継続して行っている。



(学校図書館との食育コラボの掲示)

5. 地域とのつながり

(1) 5年生の授業を通して

5年生の社会科や総合的な学習の時間で行う米作りは、毎年、地域の農家の方の田んぼを借りて行っている。

農家の方から米作りや農業についての話を聞き、作業の手順を教えていただきながら、育苗箱への種籾まき・田植え・稲刈りを体験している。収穫した米は家庭科で炊飯の調理実習に使用した後、給食で提供している。また、冬には地域の方の協力のもと、刈った稲を使ってしめ縄作りをしている。

給食で使用する初日には、健康委員会の放送を5年生が担当し、自分たちが作った米の紹介と「残さずおいしく食べてほしい」という気持ちを伝えている。

農家の方と共に自分たちが作り、収穫したお米を学校の全員に食べてもらうという経験を通して、食べものに感謝する気持ちや興味、関心を高めている。



(種籾まき・田植え・稲刈り・しめ縄作りの様子)

(2) 能勢分校との連携

本校は、能勢地域学校連携・一貫教育の取組の一つとして、府立豊中高等学校能勢分校（以降、分校）と共に小学1年生から高校3年生までの連携一貫教育に積極的に取組んでいる。

分校には、食農コースがあり、農場を保持しているため、本校の3年生が、分校の農場で高校生が作っているぶどうのジベレリン処理・収穫体験に行き、高校生と交流しながら農業や地場産物について学習している。

従来、分校では、高校生が農場で作った野菜を物産センターや分校の文化祭で販売しており、分校の野菜を給食で活用することは、地産地消と学校連携のどちらにおいても有効な取組みになるのではないかと考えた。分校の担当教員に相談し、双方から教育委員会に話を

持ち掛け、令和4年度から分校の農産物を給食に10回程度使用することができている。



(ぶどうのジベレリン処理・収穫の様子)

表2 使用した分校の農産物と料理名

使用食材	使用時期	料理名
たまねぎ	6・7月	里芋のみそ汁・中華風スープ・鶏肉のゆず風味炒め・チンジャオロース・レタススープ・にゅうめん汁・チキンカレー
ぶどう	9月	ぶどう
黒米	1・3月	黒米入りご飯
白ねぎ	3月	みそ汁・五目汁

(3) 七草学習

1年生の生活科で七草の学習をしている。能勢町の七草学習は旧校でも各校で行われてきた歴史のある学習で、子どもたちの祖父母やさらに前の世代から続いている。

地域の方から七草について教わった後、本校の敷地内で七草を収穫する。収穫した七草は、七草ご飯としてぼたん汁と共に学校給食週間の献立として登場する。ぼたん汁の猪肉は町の猟友会が地元の肉屋に出しているものを購入しており、能勢をたくさん感じることができる献立になっている。



(七草学習の様子と七草ご飯・ぼたん汁)

能勢町には、米や粟をはじめとする様々な農産物があり、1年を通して豊富な種類の地場産物を給食に取り入れられる可能性がある。また、地場産物の活用推進や児童生徒の地産地消に対する理解を深めやすい環境にあることから、長く受け継がれている能勢の農産物や郷土料理、文化を通して、今後も給食を活用しながら、地域の方々のつながりをより深めていきたい。

6. 成果と課題

学校教育自己診断の項目「学校給食は、素材を生かし、おいしく提供できるように努めている。」の結果は、年々少しずつ評価が上昇している。

令和3年度と令和4年度の結果を比較すると、肯定的回答は86%で変化はないが、強い肯定の回答が前期課程で49%から51%、後期課程で34%から47%に上昇している。上昇した要因の分析は難しいが、これらの地場産物を活用した取組みや、前述の本校独自の様々な取組みの発信等によって得られた結果として受け止めている。

地場産物を活用するための工夫として、野菜の収穫時期や地元業者の納品可能な曜日に合わせて献立を作成している。献立作成上の制約は少し増えるが、地場産物使用を優先することで使用量を保ってきた。

しかし、地元業者や生産者の高齢化、後継者不足により生産量が減少しているため、学校給食での使用量を確保することや当日の朝に納品することが難しいという課題がある。昨年度までは地元の豆腐屋から手作りの木綿豆腐を入れてもらっていたが、生産者が高齢になり、店頭分と学校給食分を当日の朝に作る事が難しく、後継者もないという理由から今年度から給食での納品はできなくなった。

野菜に関しても、できるだけ地場産物が入るように発注しているが、天候不順等の影響があることから生産者側も発注時点では収穫量が予想できず、観光客向けにある程度の量を販売分として出荷することはできても、給食に必要な量を確保することが難しい。

これらの課題から、地場産物を活用した取組みを進めるためには、給食に必要な量の地場産物をどのように確保し、納品体制を整えるのかを、学校だけでなく教育委員会や関係する組織と協議していく必要がある。