

＜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」

指導助言者 池田市教育委員会管理部 学校給食センター
主任栄養士 大山 良恵

1 はじめに

能勢町立能勢ささゆり学園は、9年間の系統的・継続的な食育を行っていける義務教育学校として町内唯一の学校であり、配置された栄養教諭は大きな存在だと思われる。そんな中、食を通じた地域の方との交流、食文化の継承、地産地消の取組みなど、学校給食を「生きた教材」として様々な食育に取り組まれている。今回「能勢らしさ」を大切にした地場産物の活用について述べる。

2 取組みについて

能勢町は平成28年に施設一体型小・中学校に再編整備され、この年に地場産物を取り扱う道の駅 能勢(くりの郷)能勢町観光物産センター(以下、「物産センター」という。)が学校給食用物資納入業者に登録された。その物産センターが地元の野菜等を育てている方々の大きな窓口となり、様々な種類の地場産物の使用が可能であるのは魅力的である。生鮮野菜は給食使用日の前日に収穫されており、収穫したての新鮮で瑞々しくおいしい野菜が使われている。

また、能勢には「大阪産(もん)」に登録されている能勢黒牛という特産品もあり、地域の精肉店から仕入れることができ、それもまた給食で使用できる貴重な地場産物である。

能勢町全体で子どもたちの給食に関して地産地消の取組みが行われていることが特筆すべきである。年度の初めには物産センターから各月の収穫野菜の種類を聞き、その時期に合わせた野菜を献立に取り入れたり、地域の納品業者は納品可能日がある為、その曜日に合わせて献立を作成したりするなど、地場産物を使用するための工夫がうかがえる。

能勢町では、米作りや代々続いている七草の学習などを通して地域の方から教わることも多く、地域の方とのつながりを大事にされている。また、学校連携・一貫教育の取組みとして能勢分校の食農コースの高校生との関わりも含め、様々な体験を通じて子どもたちは食への関心を高め、感謝の心を育てることができ、さらには、子どもたちを通じて、家庭での話題にもなり、保護者の方へも食育が広がっていききっかけにもなっている。

また、旬の地場産物や郷土料理を知らせるための学校図書館との連携など、他の分野の専門家を活用した取組みは画期的であり、参考になるものである。

旧校から新校になったことに対する思いは様々なようだが、地場産物や郷土料理のひとつちメモ、地域での体験や学習などの取組みを通じて、子どもたちが能勢町産の食材が使用されていることを知り、地場産物が子どもたちの食育につながっていることなど、今後ますます“能勢の給食”が地域の方にも理解されていくものと思われる。

3 終わりに

能勢町の地場産物の使用割合は36.7%で全国に比べて低いと言われていたが、大阪府平均の6.9%よりはるかに高く、地域との関わりも含めて参考にすべきところである。そんな能勢町でも、学校給食となると使用する食材の量が多く、一度に納品できる地場産物の確保ができないことが課題だが、この課題は能勢町だけでなく全国でも共通の課題といえる。

学校給食における地場産物のさらなる利用拡大と定着に向けて、生産者と教育現場等をつなぐ、地産地消コーディネーターなどを活用し、今後も地域の方々とのつながりを大切にしてきた地産地消の取組みと食育をさらに発展されることを大いに期待したい。