

給食の持つ意味は深い。子どもたちのために、有機農業のために一読を

「使い捨て時代を考える会」代表理事・山田晴美

子どもたちが学齢期だったときに、私は給食について学校に始終意見を伝えていました。ある学校長が「いろいろ言ってくる親はいるけど、その時やりすぎせば、子どもの卒業とともにいなくなる」と言っていたらしいですが、けだし名言（迷言？）ですね。給食を何とかしなくてはという思いがあったものの、子どもの卒業とともに関心が薄れたのは事実。このたびこの「有機給食スタートブック」に触れて、深く反省しました。

PART I に有機給食の取り組みは「子どもたちの食を豊かにするだけでなく、私たち一人ひとりが食と農、農業、農村一都市、現代社会のありようについて考えるきっかけになるのではないか」とあり、さらに「子どもを真ん中に、多様な人びとをつなぎ、地域を豊かにするきっかけとなるもの」とあります。そう、給食の持つ意味は深く、子どもとともに「卒業」してはいけなかったのです。

PART II に実現した事例が 10 件あげられています。少し紹介すると、町の農業委員会が率先して取り組み、遊休農地を実証圃場として有機栽培に取り組み、「ゆうき給食とどけ隊」を結成した長野県松川町。生物多様性保全再生事業の展開過程で市長が有機稲作へのチャレンジを提示し、学校給食の有機米導入 100%を達成した千葉県いすみ市。消費者グループの活動で一小学校に実現していた有機給食をモデルに、栄養士、調理員などが議論し、具体的な検討をかさね、給食事業を担う振興財団を設立して全市へと広げた東京都武蔵野市。農家が栄養士に声をかけて有機給食に踏み出した岐阜県白川町。……いずれも実現への熱い思いと行動に感心するばかりです。ここにあげられている中で最も大きい自治体は武蔵野市で 14 万 8,196 人。自治体の規模が大きいから無理というのは思い込みかもしれません。

でも実際に行政や農業生産者を巻き込むことはかなりハードルが高いことです。そのことを指南するのが PART III で、仕組みづくり、農家や行政との関係の持ち方、代金のことなどを一問一答形式で教えてくれます。

PART IV には当会会員の山本奈美さんのレポートが載っています（「給食シェフは小学 5・6 年生—カリフォルニア州パシフィック小学校の手づくり給食」）。山本さんがアメリカ留学時に取材したもので、子どもたちが給食を作る「フードラボ」という試み。小学 5・6 年生が当番制で毎日全校の児童、教職員、併設の幼稚園の給食を、下ごしらえから調理、盛り付け、配膳までを担っているという驚くべきお話です。ちょっとお手伝いしてもらおうというレベルではなく、教育の一環としてこれ以上のものはないというプログラムです。

「給食を有機に」という誰にもわかりやすいテーマのこの本は、いろいろな目を開かせてくれました。農水省が発表した「みどりの食料システム戦略」では、2050 年までに有機農業の面積を全農地の 25%にするという目標を掲げています。それなら有機給食は国がしっかり取り組むべきところであり、地方自治体の職員や、農家、市民の努力にゆだねていいのかと思います。そう言っても事態は良くなりません。どうしたら一歩踏み出せるでしょうか。私にもできることがあるでしょうか。この本を片手にいろいろと考えてみたいと思いました。子どもたちのために、そして有機農業のために。ぜひ読んでください。