

## ✿ オーガニック給食の会 ✿

ゆうき生協組合員の皆さまこんにちは！松山市のすみれ幼稚園栄養士の橋本多恵です。今回は、すみれ幼稚園の給食の紹介と、オーガニック給食を進めていくために大切だと思うことを、私なりにまとめさせていただきます。

### すみれ幼稚園とは？

松山市山越にあり、1～6歳まで、園児さん約140人の園です。認定こども園になった2018年度から給食が始まり、当時からの園長の方針で、オーガニック給食を行っています。お米、野菜から調味料まで、ほとんどの食材について、オーガニックのものを使用しています。旬の食材を多く取り入れた、和食中心の献立です。

保育方針のなかに「人と自然すべてが一つにつながって生かされていることに感謝する」があります。地球上のすべての命が幸せであるために、なるべく自然な食材を選びたいと、オーガニック給食を行っています。



野菜については県外産の食材が多いのが現状ですが、少しずつでも地産地消を進めたいと、地元の有機栽培、自然栽培農家さんとのつながりを増やしてきました。



子どもたちと作った味噌、梅干し、今年採れたばかりの新米を味わう会は、子どもたちが心から喜んでくれます。

↑畑のがっこうさんの玉ねぎを使用したメニュー

### オーガニック給食をすすめるために大切だと思うこと

○給食だよりの作成にあたり、地元の有機栽培、自然栽培農家さんに色々とお話を伺いました。肥料を使う、使わない。草を残す、残さないなどなど農家さんによりやり方がだいぶ違うことを感じましたが、皆さん共通して言われていたのが、「循環」という言葉です。オーガニックにもいろいろなやり方があることを認め合い、オーガニック給食を広げ、地球環境がうまく循環していくために、農家さん同士も、食べさせていただいているわたしたちも、連携し合うことが大切だと感じます。全ては子どもたちの未来と、美しい地球を守るためです。

○各学期に1度、保護者の方々を対象に、食育講座でお話をさせていただいています。オーガニックがいいのはわかるけど、この頃の値上がり続きで、お高めのオーガニックの食べ物を選んでいるところじゃない、というご家庭も多いと思いますが、ご家庭に合わせた「食材の選び方」のポイントをお伝えさせていただきました（※1）。食に関心のある方だけでなく、そうでない方も入ってきていただきやすい場づくりも、多方面で大切だと思います。



※1 少しご紹介しますと・・・

- ・**昔の食生活を見直す** ご飯、味噌汁を基本とした和食がおすすめ！（おかずをあれこれ揃えなくても、粗食で大丈夫。）
- ・**調味料だけでもこだわる** 毎日使う調味料から、じっくり熟成された本醸造のもの、天日塩、オーガニックのものに
- ・**買いやすいお気に入りを見つける** 食の安全に真剣に向き合うお店や生協、農家さん、商品を知る。“買い支える” “買い物は投票”
- ・**喜軸をもつ** 今の日本において、完全にオーガニックのものばかりを利用することは難しい。いろいろな情報、意見を知ったうえで、試してみて、ご自分の心が喜ぶものを続けて取り入れていただけたら。

○幼稚園では園長先生の方針でオーガニック給食を進められますが、学校給食になるとどうしても財源がいるため、行政の理解を得ることは不可欠だと思います。

オーガニック給食を行うためには、自校式の小さな単位で給食をつくる方が進めやすいですが、全国には、松山市ほどの規模の自治体、大きなセンター方式のところでもオーガニック給食を実現させているところもあります。

そんな事例をお手本に、例えばお米だけからでも、差額を出していただけるよう、市や町に粘り強く働きかけることも大切だと思います。



久木園長と。実のなる木がたくさん植えられた園庭にて。

園児さんたちは、身近な自然遊びを通じて、食べものへの感謝の気持ちや思いやりの心を学んでいます。

## さいごに

わたしが赤ん坊のころに母がゆうき生協に出会い、それ以来ずっとお世話になっております。収穫祭や、料理教室などいつもついて行き参加していて、その体験も、食に興味をもち、今の仕事を選ぶことにつながったのだと感じています。もともと学校栄養士をしていた経験や、子育ての経験を、すみれ幼稚園での仕事や、ひいてはオーガニック給食を広めるための活動にも活かしていけたらいいなと思います。