

オーガニック給食の会

「東温市の食と農と環境を考える会」とオーガニック給食

文：高安伸子

2020年6月に、「東温市の食と農と環境を考える会」を結成することになったのは、さまざまな危機感からでした。折しも新型コロナウイルスが猛威をふるい、地球温暖化による気候変動を肌身で感じるようになるなか。ゆうき生協で農畜産委員長をさせていただいているあいだに、ネオニコチノイドなど農薬の深刻な問題を知り、農業競争力強化支援法と種子法廃止、種苗法改定、ゲノム編集推進など、不安にさせる国の動きがありました。東温市では、遊休農地が増え、高齢化と担い手不足が懸念されるなか、農地の集約化が進められようとしていました。命と自然を大切にす方向とは異なる工業的農業への動きに危機感を感じていました。

けれどもその一方で、オーガニックへの転換が世界的な流れになっており、学校給食を通して有機農業を広めていこうとする機運が高まっていて、日本にも波及していることに希望を感じました。市民のあいだで新たな動きが必要なのではないかと感じていました。

会の目標としては、食と農を通して命のつながり、人のつながりを大切にすること、地域の自然環境・生物多様性を大切にすること、そして、そのことを学び、考える場を創ろうということでした。具体的には、有機農業推進、そのためのオーガニック給食推進を念頭に置いていました。会結成のきっかけとなったのも、安井孝さんのお話会「有機農業推進と学校給食」で、そこに集まった東温市の方々でした。東温市議の渡部勇次さん（ゆうき生協組合員）もその一人でした。

会のメンバーのあいだで勉強会を重ねつつ、とうおん出前講座を2回開催・・・「東温市の農業の現状について、農薬使用と有機農業について」（2020年7月）、「耕作放棄地の現状と対策について」（2021年9月）・・・市の農林振興課の方々に話していただき、対話の機会を持ちました。それから2022年には、吉田太郎さんの講演会『コロナ後の食と農・・・世界は地産地消・オーガニックへ』（4月）、「とうおん オーガニック・フェスティバル」・・・『給食からの革命』上映会 & マルシェ（10月）を開催し、東温市と教育委員会の後援を得て、幼稚園、小・中学校に案内を配布しました。2023年3月には二つの映画『静かなる汚染、ネオニコチノイド』と『希望の給食・・・食と農がつむぐ自治と民主主義』の上映会をしました。

ちょうど東温市市民提案活動支援事業としてオーガニック・フェスティバルを開催していたころ、その会場となった川上教会の駐車場に面する田んぼと、わたしの家のすぐ裏の田んぼに太陽光発電のパネルが設置される計画が進んでいました。太陽光発電に反対ではありませんが、担い手のいなくなった農地にすかさず太陽光発電の業者が入り込んでくることに疑問を持ちました。何より、田んぼが広がり、その向こうに山々が見える景観が台

無しになることを悲しく思いました。しばらく悩みましたが、農地を取得することを決断しました。そして、「東温市の食と農と環境を考える会」のメンバーに手伝ってもらい、今年初めて2反半の田んぼで無農薬、無肥料のお米作りをし、美味しいお米を収穫することができました。一番小さな田んぼでは、田植え、稲刈り、稲木干しのイベントを開催し、子どもたちと一緒に手植え、手刈り、稲木干しをしました。同じく今年の春から、「東温市の食と農と環境を考える会」のメンバーである米農家の岡崎さんが、東温市の遊休農地1町ほどを借りてお米作りを始めました。わたしたちは、東温市の保育園の給食や学校給食に無農薬無化学肥料のお米を導入できないかと、考えています。

東温市の給食について

2021-2022年度、東温市食育推進委員（公募委員）をさせていただいたとき、学校給食センター所長と、それから地域の農家が学校給食に野菜を提供する窓口（さくら市場観光物産センター）の担当の方と面談しました。

東温市の給食は地産地消が進んでいて、県産90%、東温市産50%以上。伝統食が取り入れられ、アレルギー対応食も進んでいます。東温市の保育園・幼稚園、児童館には畑があり、子どもたちが野菜を育てたり、調理したりしており、そのほか、給食の残飯を業者に委託して堆肥化したり、フードマイレージに関する授業が行われたり、食育には熱心だと思えます。

もう一歩進んで、有機食材を給食に導入できないか・給食センター所長も望むところではありますが、まず何より、有機農産物を提供してくださる生産者がまだ少ないのが現状です。給食便りでは、食材を提供してくださる有機農家や福祉施設が紹介されています。

（和田丸有機グループの池川さん、田井さん、愛菜農園、重信更生園、重信清愛園・・・）給食センター所長によると、給食に食材を提供してくださる農家の方々と月に一回「さくら部会」を開催しており、子どもたちの口に入るものなので安全なものをお願いしている、農薬に関してはリストを提出してもらい、残留農薬の抜き打ち検査もしている、農家の方も子どもに食べてもらうことが喜びなので、そんなに農薬は使用していないと信頼している、とのことでした。有機野菜に関しては、他の野菜と同じ値段で提供していただいているが、生産者の方に甘えてばかりはられないと思う、学校給食への有機食材の導入については、学校給食センターだけでは無理で、農林振興課や地域活力創出課など行政との連携が不可欠であると、おっしゃっていました。有機米を給食に導入した千葉県いすみ市の取り組みについてもご存知でした。

さくら市場観光物産センターの担当の方は、地域の小規模農家を支えていくことに熱意を持っておられます。給食の野菜については、形や大きさの揃ったもの、なるべく安全なものと言われていましたが、安全ということでは、農薬不使用より、虫や異物の混入の方を気にされていました。

行政においても市民のあいだでも、自然環境や生物多様性の保護、有機農業への理解はまだ不十分だと思います。今後も、地域の方々をつなぐをを広げつつ、講演会や映画の上映会、オーガニック・フェスティバルなど、できることを続けていけたらと思います。

