

今日もおいしく「いただきます」



「食べる」ことは、人が命を維持し活動、成長するために必要なことです。

料理の味や食材などは、各家庭や地域の文化、環境によって異なります。しかし、料理や食材を作る人の気持ちや愛情は、同じように込められています。

「食」の大切さについて、あらためて考えてみませんか。

学校でみんなと一緒に食べる

日本の学校給食の起源は、1889年に山形の私立小学校で、おにぎりと漬物を無料で配ったのがルーツといわれています。

1930年代に入ると一部で給食が開始されました。しかし、1940年代になると食糧事情悪化のため中断されましたが、戦後外国からの食糧援助などにより、児童の欠食対策として徐々に再開されました。

学校給食は、学校給食法に基づき、教育活動の一環として実施されています。文部科学省が平成24年度に実施した全国調査では、小学校の99%、中学校の85%が学校給食を実施しています。

現在の学校給食では、配膳の仕方や食べ方、箸の持ち方、栄養のバランスなど、総合的な「食」に関する指導、いわゆる「食育」を実践しています。

平成24年9月から長浜地域の小学校でも給食が始まり、子どもたちはおいしい給食が食べられて、非常に喜んでいきます。私は地元出身なので、弁当持参が当たり前でした。しかし、妻は給食が当たり前だったので、毎日の弁当作りが大変だったようです。

今回の給食開始は、子どもたちにとっても、各家庭にとっても大変喜ばしいことだと思います。



長浜小PTA会長
寺坂 弘司さん

以前の長浜小学校では、毎日弁当を持って通学していました。弁当だと食べる時には冷めていましたが、給食になってからは、温かくておいしい食事ができて、とてもうれしいです。ササミのレモン煮やピーナッツあえなど、家であまり食べたことのない料理を味わえるのも、給食の魅力だと思います。これからも、おいしい給食を毎日食べたいと思います。



長浜小学校6年生
岡田 光太さん





大洲市学校給食
オリジナルキャラクター
モグモグくん

子どもと地域の笑顔をつなげる学校給食

大洲市の学校給食は、大洲市学校給食センター、河辺学校給食センター、長浜中学校給食調理場の3施設で調理されています。

5月1日現在、一日4215食の給食が作られていて、子どもと地域の笑顔が広がる、安全・安心な学校給食を目指しています。

平成24年度に完成した大洲市学校給食センターは、オール電化設備のためガスや蒸気の配管設備がなく、調理環境も向上しています。さらに調理作業ごとに部屋を区分けして、食品や調理員の移動が一

方通行になっていて、衛生面に配慮した施設になっています。

給食で使用する野菜や果物は、産直市「愛たい菜」から新鮮な市内産食材を積極的に仕入れ、地産地消に努めています。

子どもたちには、大洲市学校給食オリジナルキャラクター「モグモグくん」を、給食の献立表などに活用して食に関する情報などを発信し、食育推進を図っています。また、郷土料理やリクエストメニューを取り入れ、親しみやすい学校給食に取り組んでいます。



大洲市学校給食センター
栄養士
二宮 洋子さん

学校給食の献立は、栄養バランスを第一に考え、旬の野菜を使って和食、洋食、中華を組み合わせ、給食を楽しみにしてもらえるように工夫をしています。

調理には、衛生面に特に気を付けています。手洗いを徹底し、異物が混入しないように細心の注意を払っています。また、煮干しやかつお節でだしをとり、化学調味料を極力使わないようにしています。

これからも、安全・安心でおいしい給食を、毎日届けられるように頑張ります。

地域の食を支える

市内では、さまざまな野菜や果物が生産され、各地に出荷されています。市では、地元で採れる新鮮な農産物を、地元で積極的に消費することで地域の活性化につなげようと、県やJA、生産者団体と連携して「地産地消」の推進に取り組んでいます。

「地産地消」という言葉は、昭和56年から農林水産省が4カ年計画で実施した「地域内食生活向上対策事業」から使われています。当時は、伝統的な食生活による栄養素やミネラルバランスの偏りは是正し、健康的な生活を送ることを推進することを目的としていました。

最近では、輸送コストの削減や食の安全性確保、地域経済の活性化などが考えられるようになりました。生産者と消費者の距離が近くなることで、生産者のやりがいや生産意欲の向上につながり、消費者にとっても、地域の食材を安く買うことができるとともに身近に感じ、食べ物の大切さや地域への誇りを感じることもできます。生産者と消費者の相互理解、信頼関係が、健康で豊かな食生活を支える相乗効果をもたらします。





あきひろ
大本 昭裕さん
(豊茂)

私は、キャベツやレタス、白菜など10数種類の作物を生産していて、学校給食にはジャガイモと玉ねぎを出荷登録しています。

出荷する野菜には化学肥料を極力使わず、消毒回数をできるだけ少なくして、安全・安心な食材を提供できるように注意しています。

最近では、スーパーなどに行けばほしい野菜がいつでも手に入るので、「旬」が分かりにくくなっていると感じています。そのため、季節ごとに収穫期を迎える地元産の野菜を学校給食に提供することで、野菜の「旬」を子どもたちに分かってほしいと思います。

また、多くの子どもたちに、収穫体験をしてもらう機会を提供したいと思っています。体験を通じて地元で採れる野菜を知り、収穫の喜びを感じてほしいのです。

これからも、できるだけ多くの食材を提供し、地産地消に貢献したいと思います。





日本の食を誇る

昨年12月4日に、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。今回の登録では、特定の料理を示すのではなく、日本人の伝統的な食文化が評価されました。おせち料理で例えると、おせち料理が和食であるかどうかではなく、正月におせち料理を食べる文化が対象となります。

政府が登録申請をした時に、和食の特徴として「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」「栄養バランスに優れた健康的な食生活」「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「正月など年中行事との密接な関わり」の4点を挙げました。

今回までに登録された食に関する無形文化遺産は、「フランスの美食術」「スペイン・イタリア・ギリシャ・モロッコの地中海料理」「メキシコの伝統料理」「トルコのケシケキ料理」の4件で、「和食」が5件目の登録となります。

「和食」は、調理技術や素材にこだわり、旬を大切にしてきました。しかし、ライフスタイルや価値観、ニーズが多様化することに



こうやま えいじ
神山 永司さん
(新谷)



私は高校卒業後、料理人を目指して奈良の専門学校に入学しました。専門学校で料理の基礎を学び、卒業後は奈良の日本料理店で約8年間修業しました。

日本料理は、「目で楽しみ、香りで楽しみ、味で楽しむ」という言葉があります。日本に四季があるように、料理にもその季節に合った料理があり彩りがあります。また、正月や端午の節句など、季節の行事ごとに料理があるということも、日本料理の素晴らしさだと思います。

今回、日本の食文化が世界に認められたことは、料理人としてとてもうれしく思います。それと同時に、これからも日本の食文化を守り、継承していかなければならないとあらためて実感しています。

より和食離れが進行し、日本人よりも外国人が「和食」の魅力を理解している場合もあります。

今回の登録により、日本人自身が日本の食文化やおもてなしの精神を再認識し、次世代へ守り伝えていくきっかけになってほしいと思います。

あるテレビ番組では、特定の県や特定の地域で食べられている料理を紹介するコーナーを放送しています。そのコーナーでは、郷土料理だけでなく、その地方独特の調理法や食材、隠し味の他に、その料理が食べられるようになった気候風土や歴史的背景なども紹介しています。

私たちは、隣の県や隣のまちの料理を食べたことがない、知らないということがあります。もしかすると、市内にも知られていない郷土料理があるかもしれません。地域の料理や食文化を知ることが、伝統や文化を伝えることにもつながるはずです。

食べられることに感謝し、今日もおいしい料理を「いただきます」そして「ごちそうさま」

