

ツナガル野菜

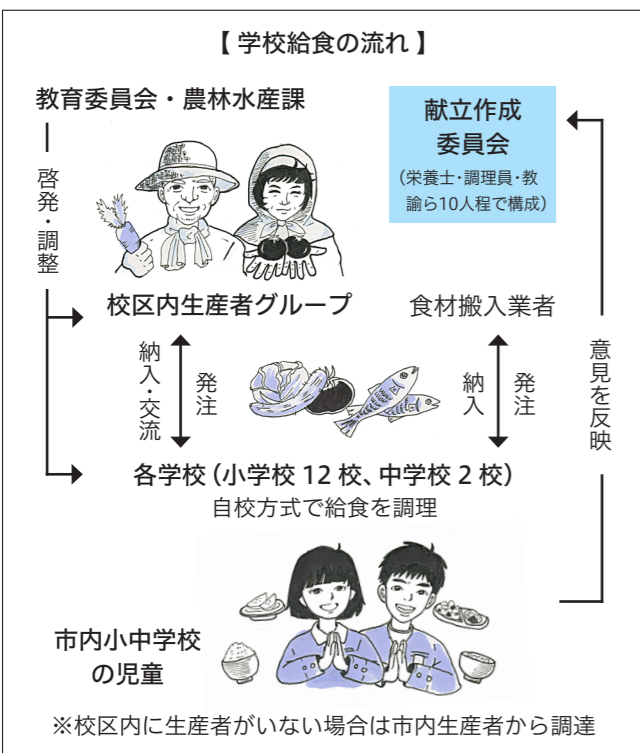


小浜が全国に誇る食育の取り組み「校区内型地場産学校給食」。食と農がつながることで、人と人、人と地域がつながっています。一方で、給食に食材を提供している生産者は高齢化が進み、後継者不足にも悩んでいます。食の担い手とそれを受け継ぐ人たちの姿を追いました。

食のまちづくり 小浜から全国へ

それは山間の、ある小さな小学校から始まりました。平成14年に中名田小学校で産声をあげた『校区内型地場産学校給食』。学校がある地域の中で収穫された野菜や米を積極的に給食に使う取り組みは、「中名田方式」として、瞬く間に市内の小中学校に広がります。全国に先駆けた取り組みには、毎年多くの視察が訪れるようになり、やがて県や国を動かしていきます。

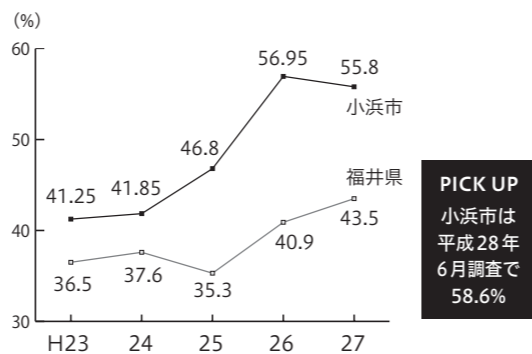
市が「食のまちづくり」に取り組み出したのは平成12年。13年には全国で初めて『食のまちづくり条例』を制定し、かつて朝廷に食材を送っていた「御食国」としての歴史と、豊かな食材を生かした独自のまちおこしをスタートしました。翌14年には、教育委員会が立ち上げた『御食国若狭おぼ



ま食の教育推進事業』の一つとして、校区内（または市内）の生産者から野菜や米、水産物などの食材を直接学校給食に納入する『校区内型地場産学校給食』が始まりました。地産地消の取り組みは、全国に広まり、国は平成20年に、学校給食法を改正。学校給食を用いた食育を進めるに当たり、「地域の実情に応じた地場産物の活用」に努めることが位置づけられました。農林水産省でも、『学校給食地場産農畜産物利用拡大事業』を実施するなど、国を挙げた推進が図られるようになりました。学校給食に地場産物を活用することは、新鮮な食材を使う向上、地域に根差した学校づくり、自給率の向上など、さまざまなメリットがあります。「子どもたちに安全でおいしい給食を食べさせたい」という思いで多くの人がつながり、これからは学校給食の取り組みは続いていきます。

学校給食で積極的に地場産食材を使用

【県内の学校給食における地場産食材使用率】



【県内の学校給食における地場産食材使用品目数】

年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度
品目数	21.9	23.0	24.1	23.7	25.0	26.9

福井県「学校給食食材産地別使用量調査」より

INTERVIEW



小浜中学校栄養教諭
小堂 典子 さん(60歳・下田)

昭和52年に学校栄養職員として採用。平成28年度学校給食文部科学大臣賞受賞

給食は小中学生の成長期の食事の支援はもちろん、学習・体験の場の一つでもあります。集団活動や食文化、マナーや衛生面を学ぶうえでも給食の果たす役割は大きいと思います。地場産食材も積極的に使うことで、小浜でどんな野菜や魚がとれて、どんな味がするのかを知ってほしいですね。地場産食材は、安くで安心、新鮮で、おいしく、栄養価も高いです。子どもたちと生産者との農業体験なども各校で行われ、交流が生まれています。

1. 育てる

あなたに食べてほしいから
手紙のように思いを込めた野菜

子どもたちはみんな孫のような存在 スクスク育つ姿を見守りたい

校区内型地場産学校給食が生まれた場所、中名田小学校では、現在8人の農業者と『森の郷なかなかた産物組合』が、給食に食材を納入する生産者グループに登録しています。グループの立ち上げから参加する橋本さんと村上さんに話を聞きました。

孫のような子どもたち 新鮮な野菜を届けたい

秋冷えの朝、橋本さんは家の隣の畑に出て、その日納入する野菜を収穫します。「子どもたちに新鮮なものを食べさせてやりたいから」と、冷水でとれたての野菜を洗います。



右/村上さんは約700㎡の畑を毎日見回り、野菜の手入れをしている。左/橋本さんの畑。この日は給食用のコマツナを収穫した



橋本つや子さん
(83歳・和多田)

約350㎡の畑で、夏はタマネギやピーマン、秋からはハクサイやキャベツなどの葉物を育てている橋本さん。「虫がついたり苦勞が多いけれど、何とか良い野菜を作りたくて頑張っています」と笑顔を見せます。

「化学肥料はあまり使いたくない」と、モミガラや魚粉などを混ぜて、発酵させた肥料を自ら作っています。



村上はる子さん
(83歳・深谷)

「秋冬は手が冷たいし、草取りは腰も足も痛くなつて大変です」と笑いながら苦勞を話します。

「中名田小学校の生産者グループは高齢化が進み、やめる人も出てきました」と話す橋本さん。「私たちが年やし、代わりの人がいるといいのですが、なかなか見つかりません」

登下校のときに声をかけてくれる子どもたち。橋本さんにとってはみんな孫のような存在だと言います。

「みんな野菜をよるこんでくれる。スクスク育つ姿を見ていると頼もしいですね」

**野菜づくりは一生勉強
食べてくれる幸せ**

語ります。

それでも、「毎日畑に出て野菜の顔を見ないと気がすまない」と話し、「まだまだ、年によって野菜の出来が左右されてしまいます。野菜づくりは一生勉強ですね」と意欲をみせます。

「ここは、みんなが子どもを見守り、大事にする地域。私も子どもたちのために、野菜やお米を届けたいです」

**後継者不足への不安
学校給食の未来は**

校区内型地場産学校給食の試みが始まって10年以上が経ち、地産地消の取り組みが全国的に広がった今、2人が口を揃えて語るのは、将来への不安です。

村上山さんも、「若いときと比べて、重い野菜のカゴが持たなくなってきました」と言い、「いつまで野菜を届けられるかなあと考えてしまいました」と学校給食のこれからの心配します。

それじゃ前を回そう 「おうち」が元気の源

不安を抱えながらも、2人は力強く前を向きます。「できる限り野菜づくりは



生産者の畑には児童の作る似顔絵看板がある

ラガスやブロッコリーという、これまで作ってこなかった野菜づくりにチャレンジしています。

子どもたちのことを思うと元気が出ると言う村上さん。「子どもたちには中名田の野菜をたくさん食べさせてやりたいです。『おいしい』という声を聞くと、また頑張らねばと思いますね」

豊かな自然に囲まれた中名田の大地で、橋本さんと村上さんは畑を耕し続けます。

子どもたちのことを思うと、元気が出てくるんや



小浜市食のまちづくり課
吉岡 和広 主幹 (47歳)

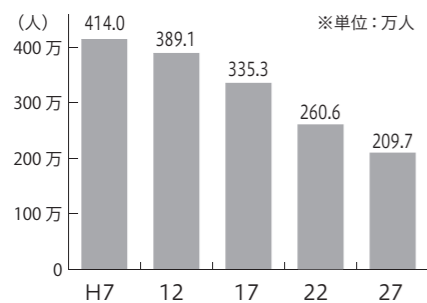
INTERVIEW

地域の皆さんに支えていただき、人と人のつながりのなかで今日まで続いてきた、「校区内型地場産学校給食」は、本市の宝といえる食の取り組みです。

子どもたちのことを考えながら、日々野菜やお米などを届けてくださる生産者の皆さんに心から感謝するとともに、市としても、食のまちづくりに一層取り組んでいきます。

農業就業人口は年々減少

【全国の農業就業人口の推移】



小浜市の農業就業人口も、平成7年1,955人→12年1,558人→17年1,335人→22年971人→27年645人と減少。それに伴い学校給食の食材生産者も減少しています。

農林水産省「2015年農林業センサス報告書」と福井県「同農林業経営体調査結果(速報)」より

おばあちゃん野菜、これからも食べ続けたい



上段・下段右/「いただきます」をした後、元気よく給食を食べる子どもたち。下段左上/毎日、放送当番がその日使われた食材の生産者を読み上げている。下段左下/校内には卒業生が描いた生産者の似顔絵が掲示されている



右/給食調理員歴20年以上の井上さんを吉村さんは「師匠」と慕う。左上・左中/児童・教員合わせて約50人分の給食を毎日作る。左下/11月1日のメニューには橋本さんのコマツナと村上さんのジャガイモが使われた

地域の自然と農家の皆さんに心から感謝

2. 受け取る

調理することは優しさを込めること
食べることは思いを噛み締めること

みんなが身近に 感じる給食を目指して

中名田小学校の調理室では、給食調理員の井上さんと吉村さんが、朝から給食の準備に取りかかっています。「切り方はこれぐらいの大きさが大丈夫かな」。吉村さんが尋ねると、井上さんが確認。辛すぎないか、固さはちょうど良いか、温度は大丈夫か。衛生面にも注意を払いながら、調理を進めていきます。



井上 芳恵さん
(64歳・下中井)

日々届けられる地場産の野菜について、「安心安全でおいしい。新鮮で、調理もしやすいです」と話す井上さん。



吉村 喜美子さん
(59歳・駅前町)

吉村さんも、「食材を作る人と食べる子どもたちの顔が見えて、お互いに身近な存在です。とてもやりがいがあります」と笑顔を見せます。

給食を作るうえで大切にしているのは、児童や生産者とのコミュニケーション。「みんなの声を聞いて工夫したいですね」と言う井上さん。残食もほとんど出ないそうです。

調理が終わわり、食器を洗いながら、頭はすでに明日のメニューのことへ。それでも、大変だと感じることはないそうです。子どもたちの、「おいしかったよ」を原動力に2人は今日も給食を作ります。

その土地の味がする 給食で育つ心

児童数38人の中名田小学校では、4クラス(内複式2クラス)に分かれて、子どもたちと教員が給食を取ります。「いただきます」と、元気のよい声が教室いっぱいに響いた後、給食がスタート。スピーカーからは、放送当番が読み上げる今日の食材と生産者の名前が聞こえてきます。



中道 漣くん
(中名田小学校5年生)

5年生の中道くんは、「中名田の自然の中でできた野菜は、中名田だけの味がする」と胸を張ります。

家でもイモ掘りなどを手伝い、野菜づくりの大変さを知っている分、「ごちそうさま」を言うときは、「おいしかったよ、ありがとう」と、心の中心でも手を合わせるそうです。



野瀬 望矢さん
(中名田小学校6年生)

6年生の野瀬さんは、家の近くに住む生産者の橋本さんを、「おばあちゃん」と慕います。学校給食のおかげで、「食わず嫌いをしていたピーマンが好きになった」と話し、「これからもおばあちゃんの野菜を食べ続けたいです」と笑顔を見せてくれました。

家庭でも給食の話が出ると野瀬さんの母親・玲さんは言います。「野菜を作っている畑のことを子どもが教えてくれました。学校給食が地域愛につながっていると思います」「地域全体で見守り、支えてくれる環境で、子どもたちは心も体も育っています」



野瀬 玲さん
(40歳・和多田)

3. 支える

思いへの共鳴
人を動かす大切なスパイス

日常にあるものが、輝く価値 小浜の学校給食を「支える人」に聞く

市では、校区内型地場産学校給食の取り組みを映像に記録して、広く全国に発信しようとして、小浜のまちおこしに関わるなど、ゆかりの深い映像監督の越前屋俵太さんに制作を依頼。完成した作品が大きな話題を呼んでいます。

今日もそこに ある日常 人の心を動かす可能性

「作品を作るにあたり、小浜の学校給食と農業の関わりを教えてもらったときは衝撃でした」と越前屋さんは当時を振り返ります。



映像監督・演出家
越前屋 俵太 さん (54歳・京都府)
数々のテレビ番組を企画・演出・出演。大学客員教授、書家、御食国大使としても活動



中名田地区の畑で作品の撮影をする越前屋さん

「すばらしい取り組みだと思ふ反面、どう映像で表現したらいいんだろうか」と、半年間悩んだ結果、主役は小浜に住む人であり、そこにある日常を、ありのまま切り取ることを決心します。

「今日もおばあちゃんたちが野菜を作り、子どもたちが給食で食べている。小浜では当たり前なことだけど、他ではできないところに価値があると感じました」

近年、話題になることが多い各自治体のプロモーション動画も踏まえつつ、「面白おかしい動画は確かに多くの人が見るでしょう。私自身もこ

れまで作ってきた映像では、むちゃくちゃをやって笑いを生んできました。でもこの取り組みにはまじめでありたかった」と、これまで得意としてきた演出スタイルをあえて「封印」して撮影に臨みました。

「動いていく時代の中でも、変えてはいけないものがあります。そこを見失わないように、記録する必要があります」

一方で、撮影を進めていくうちに、「だんだんと悔しくなってきたんです」とも打ち明けます。生産者の高齢化が進み、後継者も少ない現状に「このまま放っておいては、この取り組みは途絶えてしまう」と危機感を抱きます。

作品が完成した今、映像を見て観光客が増えるよりも、多くの市民、関係者に見てほしいと、越前屋さんは訴えます。「二人でも二人でもいいので、作品からそのことを感じてほしい、校区内型地場産学校給食をなくさないように動いてほしいです」

子どもは地域の宝 安心安全な食を届ける

小浜市農業委員会の会長を務める西田さんは、地域が主体の農業を掲げ、集落営農や園芸作物の導入などを推進することで、「みんなが農地を守ろう」と呼びかけます。



約11,000mのふれあい畑を組合で管理する

「行政との連携や補助金の活用は必要ですが、地域の農業は地域に住む私たちが守っていかなければいけません」

平成17年に松永地区と遠敷地区の住民で『小浜東部営農生産組合』を立ち上げ、19年に法人化。園芸作物の導入や、直売所の設立、女性の経営参画など、新たな担い手となる農家の育成と環境整備に取り組んできました。

中名田地区の農業者に刺激を受けて、学校給食にも参加。「子どもたちが食べるものを目に見えるところで作りたい」と、上野区の通学路沿いに『ふれあい畑』を作り、そこを中心に育てた野菜や米を



小浜市農業委員会 会長
西田 尚夫 さん (69歳・三分一)
平成26年に会長に就任。小浜東部営農生産組合代表理事や市食育推進委員も務める

松永小学校や遠敷小学校、松永保育園に出荷しています。

食事の3分の1を占める給食の役割は大きいと話す西田さん。「地域の宝である子どもたちは、給食を食べて大きく育ってほしいです。そのためにも、私たち農業者が頑張

ることで、おいしく、安心安全な食材を届けたいです」

「ゆっくりとだが着実に進んできた」という『ふれあい畑』。今では、苗植えや収穫体験など、子どもたちが農業に触れる場になっています。

「生き生きとした農業者の姿を見て、将来子どもたちが農業を志してくれとうれしいですね」と西田さんは笑顔を見せました。

学校と農業者をつなぐ 行政が果たす役割

14年前に中名田小学校で校区内型地場産学校給食を始め

小浜市教育委員会
森下 博 教育長 (68歳・今宮)
中名田小学校長だった平成14年に校区内型地場産学校給食を発案。20年から現職



た森下教育長は、「高齢化する地域を給食を通して活性化したかったんです」と、取り組みに込めた思いを話します。「珍しい料理を出すのではなく、豊かな自然と水で作られた地場産の食材を使うことが、子どもたちの教育につながると思います」

給食を、子どもたちの健康維持だけでなく、「学びの場」として捉えて、生産者との交流活動も推進してきました。「交流は子どもたちの道徳心も育てます。地域とのつながりを認識し、郷土愛を育むためにも重要な場なんです」



地域で稲刈りの体験交流をする中名田小学生

行政を「学校と農業者のつなぎ役」と位置づける森下教育長。教育委員会と農林水産課が連携することで、平成28年から全小中学校で市内産米の供給を実現するなど、積極的に取り組みを進めています。

【食の取り組みPRムービーを配信中】

市の食の体験事業映像記録業務として、平成27年9月から28年3月まで制作が行われ、『校区内型地場産学校給食』『キッズキッチン』など3本の映像作品が完成。動画共有サービス『YouTube』を通して配信しています。

動画の再生は下記QRコードから▼





小浜市農林水産課
御子柴 北斗 課長 (32歳)

INTERVIEW

全国的に農業の担い手の高齢化・減少が進む中、小浜では、メガファームや大規模施設園芸、おばまアグリスクールなどの新しい取り組みが始まっています。このような取り組みのためには、地域の皆さんで今後の地域と農業のあり方を考え、支えていくことが重要です。行政としても、小浜の宝である食と農を未来につなげるお手伝いをしていきます。

Uターン・Iターン者 歓迎！
おばまアグリスクール研修生募集

園芸を中心とした2年間の農業研修システムです(研修先:山本農園)。研修手当(月7万円)や宿泊棟の支援、研修後の就農相談、市内就農奨励金など市が全力サポートします。

一步先の農業者へ
先進地研修を支援します

市内就農もしくは農業経営に必要な技術等の習得を目的とする人を対象に、園芸産地の先進農家での研修(6カ月以上、12カ月以内)支援を行います。

※詳しくは、農林水産課 ☎64・6022 まで問い合わせください



上/9月16日に宮川小学校児童と若狭の恵、地区老人会の皆さんと一緒に稲刈り
右/トマトの生育状況を確認する山本さんと中尾さん



4. 受け継ぐ

多様な担い手たちが、次世代につなぐバトン

あなたがうれしい わたしもうれしい 絆の数だけ、未来が生まれる

全国的に農業者の高齢化が進む一方で、新規就農者数は過去5年間で最も多くなるなど、今農業に注目が集まっています。小浜で活動する次世代の担い手たちを追いまして。

農業がある風景
守り続ける決意

秋空の下、宮川小学校の児童35人が学校給食用の田んぼで元気に稲刈りをしました。



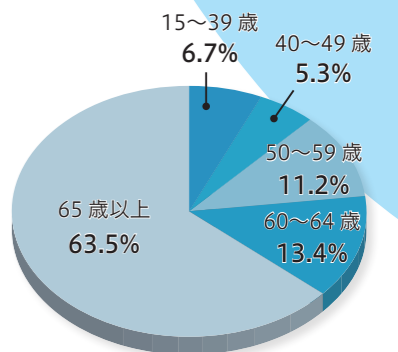
前野 恭慶 さん
(55歳・加茂)

田んぼの管理をしているの

は、平成27年7月に嶺南初のメガファームとして宮川地区に誕生した『若狭の恵』です。代表取締役社長の前野さんは、デザイン会社の経営者から起業を決意。「うちは先祖代々農家で家族が農業をする姿を見て育ちました。生活の中に農がある宮川の風景を守りたいと思います」と話します。「農業は可能性がある」と言う前野さん。約150畝の農地で水稲などを育て、市内6小中学校の給食に米を納入。「子どもたちに宮川のおいしいお米を届けたいです。食べて育った子たちが、将来の担い手になってくれるとうれしいですね」と笑います。

新規就農者数は増加傾向

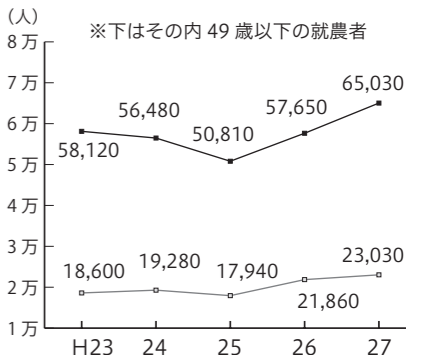
【平成27年 全国年齢別農業就業人口】



農業就業人口は、全国209万7千人(平均66.4歳)、県内1万8,512人(平均70.2歳)

農林水産省「2015年農林業センサス報告書」と福井県「同農林業経営体調査結果(速報)」より

【全国の新規就農者数の推移】



農林水産省「平成27年新規就農者調査」より

受け継ぐ「思い」
さらには次の世代へ

中名田小学校で校区内型地産産学校給食がスタートした平成14年から野菜を納入し続ける農家の東さん。学校農園の管理や稲刈り体験も、「子どもたちとの交流が楽しいから」と積極的に手伝います。平成25年からは、息子夫婦で兼業農家の清俊さんと美幸



東 禎子 さん
(78歳・下田)

Uターン者と
Iターン者の挑戦

今富地区でトマトとキュウリを栽培し、今富・小浜小学



木村 理乃 さん
(宮川小学校5年生)

稲刈りに参加した同校5年生の木村さん。家でも田植えや稲刈りを手伝い、宮川のお米が大好きだと話します。「給食では放送当番として、みんなに食べ物や作ってくれた人に感謝していただきましょうと呼びかけています」と、笑顔で教えてくれました。



山本 聡 さん
(36歳・生守)

校、小浜中学校の給食に納入している山本農園。代表取締役社長の山本さんは、25歳のときに県外から生まれ育った小浜に戻り農業を始めました。「おいしい野菜で食べる人を楽しませて、笑顔にしたいです」と意欲を示す山本さん。気象学や植物学を学び、農業に取り入れることで、小浜の気候や水、空気に合った野菜の栽培を目指しています。「安定供給できる方法を確認し、次世代に伝えたいです」



東 清俊 さん
(57歳・下田)

さんが、仕事の合間を縫って作った米を同校の学校給食に納入するようになりました。「自分のふるさとの野菜やお米はおいしいと子どもたちが胸を張れるように、がんばりたいです」と話す清俊さん。美幸さんも、「郷土の食材で育ったという思い出が、子どもたちが大人になったときに、中名田に戻って来るきっかけになれば」と期待を込めます。



東 美幸 さん
(54歳・下田)

地域で休耕田の草刈りを行うなど、清俊さんは、「若い世代に引き継げる農地づくり」を目指しています。「若者がもつと農業をしやすい環境を作りたいです。将来のことを考えて、地域で一体的に農業に取り組む集落営農の道も模索しています」家族から地域へ、農業の輪を未来へつなぐために、東さんの取り組みは続きます。

「子どものときに食から学ぶことはとても多い」と話す山本さん。「作り手の見える食材を食べることで、食べ物に対しての思いが磨かれます」給食の残食が少ないことには、「一番うれしい。残さず食べてくれてありがとうと伝えたいです」とほほえみました。



中尾 充宏 さん
(29歳・生守)

大阪出身で同農園の農場長を務める中尾さんも、「野菜は手間ひまかけた分だけ味に反映されるのがいいです」と農業のやりがいを感じています。

多くの地方をその足でめぐり、地域ならではの取り組みを応援してきた、日本が誇る識者の藻谷浩介さんと小田切徳美さんが、小浜の地場産学校給食、そして農業の未来について語る

進む空洞化 離れる食と農の距離

1960年代の高度経済成長期に、地方で「人の空洞化」が起こるようになってきました。80年代は、耕作放棄地が増大し、「土地の空洞化」。90年代には、集落の機能低下が著しく、「むらの空洞化」が社会問題となります。現代では、日本全国どこの地域も、人・土地・むら（集落）の空洞化にあえいでいるというのが現状です。

3つの空洞化が進むと、本質的な「誇りの空洞化」を引き起こしてしまいます。その土地に対して、自らもしくは次の子ども世代が住み続けたいと思わなくなることです。

都市部と農山村の地域格差が広がる中で、食と農の距離も離れるという現象が強くなってきています。

人々の食生活に外食や中食（持ち帰り）が増え、その過程でどん

な農産物が使われているかが見えにくくなっています。地方や農業は徐々に力を失い、今は消滅と存続の狭間にあると言えます。

地域農業が生き残る鍵は多様性

一方で、食と農の距離を縮める動きも地方から出てきています。代表的なのは直売所で、地場産学校給食もその一つと言えます。食と農の関係を、顔の見える距離まで縮めることは非常に大事なことですし、個人農業者に所得ができ、小さな経済も生み出しています。



地域の農業が生き残る上で、重要なのが、多様な農業、多様な担い

手を作っていくことです。大規模農家だけでなく、高齢者や若者、女性、集落営農まで、多様な農業が併存し、お互いに切磋琢磨できることこそが、地域農業の強みです。

「田園回帰」と地域の誇りの再生

2000年代から徐々に都市部の若者が農山村に向かうという「田園回帰」が見られます。若者の意識変化によるこの現象は、これまでの50年とは違う、新しい50年のスタートを象徴しているかもしれません。東京一極集中を進めるのか、日本中隅々まで輝くような多様な地域を創るのか。今がまさにその岐路だと思えます。

地域の皆さんには、声をあげると同時に、諦めないでほしい。空洞化が進み、地方の消滅すら言われる状況の中で、地域の方々はときとして諦めてしまいがちです。まだまだ地域には多くの可能性が眠っており、田園回帰の流れを受けて、地域再生に向けた政策的な支援も進んでいます。可能性を共有し、一人一人が当事者意識を持って、自ら行動し、問題解決の道を切り開くこと。その動きが地域の誇りの再生につながっていきます。



おだぎり とくみ ■昭和34年生まれ。日本を代表する農学者の一人。専攻は農政学・農村政策論・地域ガバナンス論。著書に『農山村は消滅しない』『地域再生のフロンティア』など

小田切 徳美 さん

明治大学農学部 教授

多様な担い手が地域農業の鍵
地方消滅論に下を向かずに
新しい半世紀のページを開くとき

藻谷 浩介 さん

(株)日本総合研究所調査部 主席研究員

「人」と「地域」がつながる
小浜の学校給食の取り組み
どこよりも本質的な豊かさ

地場産学校給食 本質的な豊かさ

小浜の「校区内型地場産学校給食」は、とても価値のある取り組みです。若狭が「御食国」であるということのをこれほど端的に表現できるものはないと思います。

給食の世界で地産地消をやっているケースは全国でもまだ少なく、地域の中でもなかなか食材が揃いません。単に地産地消でも素晴らしいのですが、「校区内」が加わることで、教育としての価値は極めて大きくなります。

多くの人は、本当に生産者の顔が見えるものはごく一部しか食べていません。子どもたちが、自分の校区ではどういうものが採れるのかを給食を通じて学ぶ。そのことが、知識や経験の豊かさにつながります。校区ごと、地域ごとに違いがあって、多様なところで生きているということを理解することが人間の本質的な豊かさです。

本来、日本は食のバリエーションが非常に豊富な国ですが、近年はそれを見失いがちです。同じ物をコンビニやスーパーで買って大量消費することが効率が良いという価値観ではなく、地域で季節ご

もたに こうすけ ■昭和39年生まれ。全国の地方自治体を訪れ、地域振興について研究・著作・講演を行う。NHK広島取材班との共著『里山資本主義』で新書大賞2014を受賞



とに採れたものを食べるという生活があることを、学校で教えなければいけない。それが食育です。



地産地消が持つ経済的な価値

地産地消は精神的な豊かさはもちろん、経済的にも非常に重要です。地元産の食材を地域の中で消費することで、外へ出る金額は少なくなり、地域内循環が生まれます。食文化が多様であればあるほど、名産が育つ可能性や、経済的なチャンスも増えていきます。

大分県の湯布院や北海道のニセコ町は地産地消を進めることで、観光誘客という経済効果と、生産者増

による人口増につながっています。

活性化している地域は、地元で採れたものを使い、最終的に地元にお金が落ちる産業づくりをしています。地産地消はすべての産業の基本なんです。

里山の恵み 胸を張って自慢を

食と自然エネルギーが循環再生する「里山」は、都会よりもはるかに豊かで可能性に満ちています。

小浜は、水と食材の供給力が強く、生産者にもやる気があるので、校区単位での食材提供が可能になります。今後は、地産地消が給食だけでなく、福祉施設や観光関係など、地域全体に波及していくことを期待したいですね。

行政には総合的な産業・文化戦略として考えてほしいですし、市民の皆さんはこの取り組みを胸を張って自慢してほしいです。

6. 広がる

地域に広がる新しい可能性
野菜づくりは、誇りづくり



右上/11月6日に行われたピザづくり。窯も加斗クLOVEのメンバーが組み立てた。左上/上加斗の農園でピーマンなどを収穫。右下・左下/この日は、地元加斗小学校の3年生5人や地域おこし協力隊の隊員らが参加した

給食農園で野菜づくり 地域を誇るきっかけに

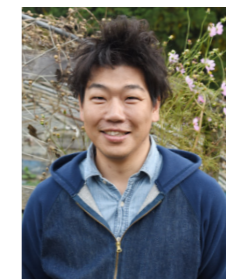
誰でも参加できる農園 担い手づくりの第一歩

今、加斗地区で若者による新しい取り組みが始まろうとしています。20代から30代の地域住民で作るまちづくりグループ『加斗クLOVE』が、学校給食用の農園を作るという事業『ツナガルマルシェ』です。代表で専業農家の木村さんは、給食食材提供者の担い手不足という課題を解決するために、「農業者だけでなく、保護者や地域の人も気軽に野菜づくりに参加できる農園を作ろう」と思いました」と話します。



木村 武史 さん
(35歳・上加斗)

田畑が広がる加斗地区で、家族や近隣の人が農業をする姿を見て育ってきたと言います。「野菜やお米がとれる。そんな当たり前のことが当たり前にできるのがこの場所の良いところ。野菜づくりが地域に目を向け、誇るきっかけになっ



森本 達也 さん
(33歳・鯉川)

「農園をさまざまな立場の人やものをつなぐ場所になりたい」と意欲をみせる木村さん。年間栽培計画を立てて、野菜づくりを進めるとともに、小学生や市民を招いての収穫感謝祭も予定しています。「ここでの体験を第一歩に、新しい形の担い手を生んでいきたいです」と力強く前を向きました。

ところ。野菜づくりが地域に目を向け、誇るきっかけになっ

11月6日④、この農園で、地元の子どもたちを招き、収穫した野菜を使つてのピザづくりが行われました。親子で参加した森本さんは、「これまでは農業に携わる機会がありませんでした。自分が作った野菜を子どもたちが食べてくれるとうれしいので、積極的に参加したいです」と笑顔で話しました。

いのちを紡ぐ
さいこうの味
やさしさ育む
ルーツがここに
がんばる姿は地域の誇り
なかよくみんな
つながつている

「未来」を育つNEWJAPAN

かつて日本のものづくりは、目の前の誰かを喜ばせるためにあるものでした。しかし、効率や生産性を重視するあまり近代の日本はその姿を見失い、生産者と消費者の距離は次第に離れていきました。

食料自給率は先進国中最低レベルに落ち込み、食品への信頼低下や弧食、生活習慣病が社会問題化。農業者の高齢化や耕作放棄地の増加、コミュニティ衰退や消滅論などさまざまな不安が私たちを取り巻きます。

一方で、地方の持つ多様性や人の絆に光が当たり、移住者や新規就農者の増加につながるといふ、田園回帰の流れが生まれています。呼応するように小浜でも新たな食の担い手たちが、先人の思いを守り、さらに次の世代へ受け継ぐと奮闘しています。

人と人が「食」によってつながる暮らしは、地域の宝である子どもたちの心と体を育て、やがて豊かな未来へとつながります。

食と農の取り組みは、野菜やお米を作るだけでなく、「選ぶ」「届ける」「調理する」「食べる」など、この地域で暮らす全ての人が、さまざまな立場で参加することができます。

今、あなたがつながること、育つ未来があります。

あなたの野菜を給食に出してみませんか



教育委員会では、学校給食に野菜などの食材を納入いただける人を募集しています。農業者だけでなく、家庭菜園をしている一般の人でも構いません。「家庭で食べても野菜が余ってしまう」という人はぜひご連絡ください。「作る量が少ない」「形が整っていない」「一年を通じて出せない」と悩んでいる人も、一度ご相談ください。

■問い合わせ 教育総務課 ☎64・6032

【参考文献】

「里山資本主義」 澤谷浩介・NHK広島取材班 著/角川書店
「農山村は消滅しない」 小田切徳美 著/岩波書店
「学校給食への地場食材供給」 山田浩子 著/農林統計出版
「心と体を育てる食育」 小川雄二・中田典子 著/新日本出版
「食と農を学ぶ人のために」 祖田修・杉村和彦 編/世界思想社
「やさしくて正直な「食の作り手」たち」 浜美枝 著/家の光協会
「農のある人生」 瀧井宏臣 著/中央公論新社
「この国のかたちと農業」 田代洋一 著/筑波書房
「農村地域における資源の循環活用と管理」 熊谷宏ほか 編/農林統計出版