



消費者

おいしいよ!

**低** 農薬で新鮮な野菜なので安心して子どもたちに出すことができます。農薬をなるべく使わずに作られた野菜ゆえに寄ってくる虫を洗うのに少し手間がかかるほど。そんな地元の安全な食材を使って温かい給食を一生懸命作っています。「おいしかった」という子どもたちの一言がうれしいです。

給食調理員のみなさん



米井啓子さん 片田きよ子さん 奥智子さん

温かい地元食材給食を召し上がれ



吉備のつみ菜汁

イシモチジャコの甘酢漬け



津山で採れた



瀬戸内海で捕れた

問い合わせ先

学校教育課 32-2117

# 取り戻したい 生産者と消費者のつながり

「飽食の時代」と呼ばれて久しくなります。私たちの国では食べ物が周りにあふれ、毎日十分な食事をとることがごく普通になりました。これを可能にできたのが経済成長によって高度に発達した流通網。「安価な食品が世界各地から手に入る」。毎回の食事に困っていた時代のことを思うと、ここ数十年の私たちの生活は一見豊かになりました。

しかし、その一方で厳しい状況にある国内農業、40%を下回る日本の食料自給率（岡山県は39%）、食品の安全性などが問題となり、「食」を取り巻く環境に新たな課題が突きつけられています。

この状況を受け、最近取り組まれ始めているのが「地産地消」運動です。「地元で作ったものを地元で消費する」「生産者と消費者の顔の見える関係づくり」。一昔前までは当たり前だったこのことが、今見直されています。

この特集では津山市で行われている地産地消の取り組みを紹介します。

## 学校給食 “地場産献立の日”

買い物に行けばなんでも手に入る今の食生活。一方で、ふだん口に入っている食材がどんな形で、どのように作られているかを知る機会はありません。そのことを子どもたちから学べるよう、津山地域の小学校では毎月1回地場産献立の日を設け、地元の人が作った野菜などを使って給食を作っています。



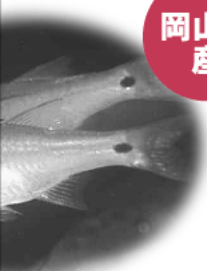
生産者

津山産



新鮮野菜

岡山県産



イシモチジャコ

岡山では「ままかり」と同じようによく食べられる小魚



ふれあいの店 河辺青空市

代表 原田享子さん（日上）

**20**年前から農家の女性たちで青空市を開き、季節の野菜や花などを販売。給食に地場産献立の日ができてからは毎月、小学校に野菜を出しています。

野菜作りは土作りから。丈夫でおいしい野菜を作るため、しっかり堆肥を入れたり、植える時期などを工夫したりしています。私たちだけでなく、子どもたちも口にする野菜です。農薬もなるべく使わず“安全安心”をモット

## “安全安心”をモットーに

ーにみんなでがんばっています。

給食は津山地域の19小学校が同じメニューのため、毎月必要な野菜をそろえるのがたいへんです。天候に左右され、台風で思うようにそろわなかったこともあります。でも野菜作りを通して人とのふれあいもでき楽しいです。

以前子どもたちと給食を食べる機会がありました。サトイモやショウガを葉の付いたまま持っていくと「へーこんな風にできるんだ!」と目を丸くしていました。テーブルに出されたものがどこでどのように作られているのかを考えながら食べてもらえればうれしいですね。

そのほか学校給食に地場産食材を提供しているグループ

- 院庄ふれあいの店
- 高野ふれあいの店
- 東苫田若草の店

