



和食の旗手が大根のかつらむきやきゅうりの飾り切りを紹介。



和食料理人が栄養士などと協議しながら考え出した和食献立を提供。



写真左から、沖縄県那覇市立金城小学校、東京都足立区立鹿浜第一小学校、岩手県盛岡市立河北小学校、東京都中央区立泰明小学校の和食献立給食。



料理人が大量調理用にアレンジした二番出汁の引き方を実践。

写真提供／和食給食応援団

な和食の調理器具がほとんどなく、1食あたりの食材費の上限も定められていたのです。

「当然、学校給食は徹底した衛生管理が要求され、当日納入・当日調理が原則ですが、前日の仕込みを許可してもらうのではなく、ルールを守りながら、いかにおいしい給食を作るか工夫をこらしました」

全国70校・地域で約49万食を提供するに至った成果

和食給食に対する子どもたちの反応は上々です。

「肉のうま味は脂によって際立つので、学校給食では子どもの食べ残しが少なく、わかりやすい洋食を中心とした献立が選ばれやすい傾向があります。でも、きちんと引いた出汁であれば、子どもたちは、おいしい、と喜んでくれます。

しかも体に良いうえ、和食は季節の伝統行事、先人の知恵、地域の伝統などとも関わりがあり、食育ではこれらも学んでもらえます」

初年度、都内を中心とした6校でスタートした事業ですが、昨年度までに全国70校・地域で約49万食を提供するに至りました。また訪問した学校では、週あたりの米飯の平均実施回数を0・4回、和食を0・8回増やしたいと回答しています。

現在では、この活動に賛同する食品企業が40社を超えています。

和食を守り、普及させようとする人たちの輪が学校給食を介して全国に広がっています。



食育の
取り組み

米や出汁の本当のおいしさを知ってもらいたい、と腕利きの料理人たちが協力を惜しまない。

技と

本物の味を知る

料理の達人が「給食」で全国に広げる和食体験

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。その保護と次世代への継承のため和食の料理人が学校を訪問し、調理、実食を行う活動が「和食給食応援団」です。

学校給食の献立を考案し
目の前で調理を実演

若手の和食料理人が小中学校の給食関係者と協力して考案した和食の献立の給食を調理し、子どもたちと食べる。

この活動の立ち上げに関わった合同会社五穀豊稔の代表・西居豊さんは、農作物流通コンサルタントとして一次産業の雇用創出や販路拡大を手がけるうち、消費者である食べ手を育てることが必要、と考えるようになったのがきっかけといいます。

「取引先の米生産者や漁業者と一緒に学校を訪れ、ボランティアとして食育の授業を行ったのですが、その際、給食に出てきたのがパンであり、洋食でした」

米飯離れや和食文化の衰退の危機を感じた西居さんは料理人の協力を得て、平成23年に学校で和食文化を伝える活動を始めました。

**和食料理人の知恵と工夫で
さまざまな課題をクリア**

平成25年度には農林水産省が和食給食の推進を事業化し、農林水産大臣から認定を受けた活動体は「和食給食応援団」という名称になりました。

和食給食の試みを進めるにあたり、課題も少なくありませんでした。一般的な給食施設では本格的

食生活
特集1

自分で 食べ物を作って、食べる

30年続く高取保育園の食育の成果

病気になるにくい体に
育てる食育を実践

30年あまり前、日本の食の変質を憂いて、給食に伝統的な和食を取り入れたのが社会福祉法人福栄会高取保育園（福岡市早良区）の園長だった西 福江さんです。

以来、食育の実践を通して300人以上の子どものたちの生きる力を育んできた西さんはこの3月、退任しました。退任の日が近づくと連日、小学生から大人まで大勢の卒園者が保育園を訪れてきました。感謝の言葉があります。

「おかげさまで病気をしません」

自分たちで食べる物を
自分たちで作り出す喜び

西さんのあとを継いだ新園長、松枝智子さんは「健康の土台をつくるのが、玄米を主食とした旬の野菜をとる和食です」と語ります。「子どもたちの好きなメニューはひじき、切り干し大根、煮豆で、残さず食べてくれます。小さい子

どもは食べる物を選べず、大人が用意した物を食べるしかありません。子どものときに食べたものが、その人にとっての食の原風景になるのですから、周りの大人の責任は重大です」



みそ作りに参加する園児たち。みそ玉を樽に仕込んでいく。

箸を使って土用干し。梅干しも手製。



子どもたちが稲を栽培し、みそを仕込み、包丁を握り、米をとぐ。福岡市の社会福祉法人福栄会高取保育園は体験を重視する取り組みを行っています。

何を食べるかだけでなく、どう食べるかも大切にしています。

給食の用意が整うと、当番の子どもが「ご飯は左にありますか？ お味噌汁は右にありますか？ おかずは上にありますか？ お箸は下にありますか？」と唱えます。「はい！」

園児たちは元氣よく答えてから、箸を手にします。ひと口目は数えながら100回かむのが約束です。さらに高取保育園では、自分たちで自分たちの食べ物を用意する体験にも力を入れています。

「子どもたちは好奇心いっぱいですから、進んで調理をやりたいがります。みるみる慣れて手際が良くなります。上手にできるとほめられるから、さらにやる気がわいてきます」

調理ばかりか、子どもたちはみそや梅干しなども作ります。

「物を食べるには手間をかけなければならぬ。これを体感することとは生産者への感謝にもつながるはずです」と松枝さん。

こうした体験を通して古くからの知恵が世代を超えて受け継がれています。

食生活 特集1



給食のごはんも自分たちでとぐ。とても手慣れたもの。

炊き込みごはんの具にする野菜の切り込み。包丁を握るときの表情は真剣そのもの。



ひとりひとりが田植えから収穫までを体験。

写真提供／高取保育園

「第3次食育推進基本計画」に基づく食育の新たな展開

新たな計画の5つの重点課題

平成28年3月に決定した第3次食育推進基本計画では、推進すべき重点課題として「若い世代を中心とした食育」「健康寿命の延伸につながる食育」に加えて今回、「多様な暮らしに対応した食育」「食の循環や環境を意識した食育」「食文化の継承に向けた食育」の3点が加えられました。

これらの重点課題に取り組む視点とされたのが「子供から高齢者まで、生涯を通じた取組」と「国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様に連携・協働しながら食育の取組」の推進です。

農林水産省では、主食の米を中心に魚介類や野菜など多様な副食を組み合わせた「日本型食生活」の推進などの事業に取り組み、生産者と消費者の交流促進等を通じた国民理解の促進により、食料自給率の向上や国産農産物の消費拡大にもつなげていきます。