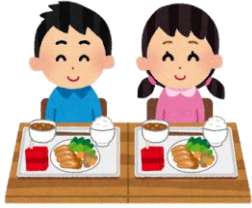




チャレンジ！前へ！Season1

オーガニック無農薬野菜を使った給食へ！チャレンジ！

那須町は全校が「自校給食」です。給食センター方式とは違い、温かでもっともおいしい給食が毎日提供されています。できたてを食べられる幸せがあります。学校は1年間で約200日。特別なことがない限り毎日給食が提供されます。毎日の提供、そして自校給食。子供たちの身体は、給食でつくりられているといっても過言ではありません。給食は食育の先端をいくものであり、食材のバランスやカロリー計算など子供たちにとって有益です。



給食をオーガニック 有機野菜で提供したい



学校給食が重要であるならば、その食材に夢をもちたいと考えました。すでに栃木県小山市や塩谷地区では、オーガニック給食の提供が市や町として進められています。不可能なことではありません。やってみようというチャレンジが必要なのだと思います。



那須町の「那須高原農場」を営む日比野さん御夫妻にお話を伺いました。日比野さんは以前、学校給食に無農薬野菜を使えないかと考え、給食導入に意欲的でした。しかし、うまく事が運ばずに「夢」で終わっていたのだそうです。日比野さんの夢は田代友愛小学校の夢。出会いは大切です。



日比野さんが育てている野菜たちは、種から無農薬なんです。農薬を使わないので、それは苦労が多いということです。でも、食べたときの「味」「風味」が全く違うとおっしゃいます。子供たちは無農薬野菜を使った給食を食べても、味の変化が分からないかもしれません。また、たかが1食に無農薬野菜を使ったところでどうなんだという御指摘を受けてしまうかもしれません。でも誰かが一歩を踏み出さなかったら、誰かがよさを広めようとしなかったら、給食の食材はそのままなんです。

無農薬野菜じゃないといけないんだ！ではありません。現在流通している農薬を使った野菜だっておいしく食べられています。良い・悪いの二項対立になるのではなく、より良い食材を提供できたらという思いです。

オーガニック(有機農法)先進国であるヨーロッパ諸国では、店先で簡単に手に入ります。流通も多いので安価に手の入るのですが、日本ではまだまだそういきません。日比野さんと話し合い、できるところからいこうということになりました。



夢の実現へ！

令和7年10月22日(水) オーガニック給食Day

始めの一歩として、今年度は月に一度のオーガニック給食Dayを実施することになります。米も味噌も、ジャガイモもニンジン、タマネギ、キャベツ、小松菜もオーガニックです。たった月に一度の提供かもしれませんが、大きな一歩にしていきたいです。

