

## 実践事例 2

# 地場の有機野菜を給食に使い、地産地消や食育を推進。 生産者や地元高校と連携して地域を支える人材を育む 鹿児島県 南さつま市教育委員会

### 鹿児島県南さつま市 プロフィール

◎薩摩半島の南西部に位置。2005年に1市4町が合併して誕生した。カボチャやラッキョウ、キンカン、和牛などの生産のほか、リアス海岸を利用した定置網漁も盛ん。学校給食費無償化や高校生までを対象にした医療費無償化を始め、子育て世帯への支援に力を注ぐ。

人口 約3万2,400人 面積 283.59km<sup>2</sup> 市立学校数 小学校11校、中学校4校、義務教育学校1校 児童生徒数 小学生1,459人、中学生736人、義務教育学校121人 教員数 276人

## 給食を通じて“郷土愛”を育み、 同時に“地産地消”も推進

鹿児島県南さつま市は、豊かな自然の恵みを生かした農林水産業が盛んな地域だ。ただ、2015年当時の高齢化率は37.4%と、県内19市のうち5番目に高い水準で、地域の将来を支える人材の育成が大きな課題だった。

そこで同市は、郷土を深く理解し愛する子どもの育成を目指して、食を通じた多様な教育活動に取り組んできた。市が生産を推奨する地場の有機野菜を学校給食に積極的に使用したのも、その一環だ。南さつま市立学校給食センターの永田正人所長は、そうした思いを次のように語る。

「学校給食を通じて、米や野菜、魚、柑橘類など、地域の豊かな食材に触れ、地域の素晴らしさを実感することで、郷土愛を育みたいと考えています。同時に、地産地消を進めて、生産者を応援し、地域を元気にしたいという思いもあります」

取り組みの背景には、コロナ禍により希薄化しつつあった、子どもと地域とのつながりを取り戻したいという思いもあった。南さつま市農林振興課の辻亮太主任は、次のように説明する。

「これまで里芋の植えつけなど、子どもが地域の食材に触れる体験活動を充実させてきましたが、コロナ禍でそれらが難しくなりました。その代替として、学校給食を通じた地域との接点を設けたいと考えました」

「南さつま市食育推進計画（第3次）」では、「学校給食における地場農産物を使用する割合（重量ベース）の目標を40%以上」と設定。地場の農作物は高値の傾向にあるが、国の「みどりの食料システム戦略推進交付金」を利用したり、市の単独事業として農林振興課で特別予算を確保したりして、学校給食への納入を推進している。夏場は虫害により有機野菜の出荷量が減るなど、時期による変動はあるものの、米は市内産を100%使用。2021年度は通年で重量ベース37%、金額ベースでは46%となり、目標を達成しつつある。

## 有機野菜の生産者とも連携し、 豊かな“食育”活動を展開

子どもが地場農産物に愛着を持てるよう、献立にも工夫を凝らす（写真1）。同センター栄養教諭の松木田友子先生は、「先日、初めて本市の特産品のキンカンを甘煮にしたとこ



南さつま市 教育委員会  
南さつま市立  
学校給食センター 所長

永田正人  
ながた・まさと



南さつま市 農林振興課  
生産流通係 主任

辻 亮太  
つじ・りょうた

農産物の生産振興、環境保全型農業の推進等を担当。



自然農法・オーガニック野菜  
推進委員会 委員長

福元雅岳  
ふくもと・まさたか

学校給食への有機野菜納入、有機農業の人材確保等。

ろ、子どもたちに非常に好評で、これまで生の状態で提供していた時と比べて、食べ残しが減りました」と話す。さらに、地元特産のお茶に親しんでもらおうと、粉末にした茶葉をキビナゴやちくわにまぶして揚げる料理も新たに考案した。

食材に触れるだけではなく、生産者との交流の機会も大切にしている。2022年度は、「有機農業の日」の12



写真1 「ふるさとたっぷり汁」では、市内産のサツマイモやニンジン、カブ、大豆などをふんだんに使用している。

月8日に、生産者と栄養教諭が小学校を訪問し、担任と連携して食育の授業を実施。指導案は栄養教諭が作成して担任とすり合わせた後、生産者からの様々な提案も受けて活動内容を検討した。授業を担当した同センター栄養教諭の北田京香先生は、授業づくりについてこう話す。

「葉草にも用いられる長命草（ポタノボウフウ）の紹介場面では、生産者から『調理後しか知らない子どもたちに、生で食べてほしい』『成長過程の写真も見せたい』など、様々な提案をしていただき、とても中身の濃い授業になりました（写真2・3）」

生産者の思いを知ることで、地域の食材への興味や生産者への感謝の気持ちが高まり、残食の減少につながっていると、同センター栄養教諭の大迫菜穂先生は話す。

「食べ物には様々な人がかかわっていることを理解し、『好き嫌いをせずに食べようと思った』といった感想が多く聞かれるようになりました」

地元の自然農法・オーガニック野菜推進委員会の福元<sup>まさたか</sup>雅岳委員長は、子どもとの触れ合いを通じて生産者にも気づきがあったと語る。

「どのような思いを込めて育てているかを知ってほしいという思いで参加しましたが、子どもたちが地域の食材に興味を持つ姿や、丹精込めて育てた野菜をおいしそうに食べる姿を見て、安心・安全な野菜づくりへの思いが一層強くなりました」

食育の授業は、年間を通して実施。学校からの依頼に応じて、栄養教諭が学校を訪問し、家庭科や総合的な学習の時間、特別活動などで、担任とのチーム・ティーチングで行う。

「市内16校で年間延べ50時間ほど実施しています。例えば、食物アレルギーを持つ子どもがいるので、ア

写真2 食育の授業では、生産者が生の長命草を持参するとともに、成長過程を写真で説明していった。



写真3 子どもたちは、長命草の匂いをかいだり、かじったりして、地域の特産野菜への理解を深めた。この後、給食で使用すると、長命草への興味がますます高まっている様子が見られた。

レルギーへの理解を深める授業をしてほしいといった要望に応じて内容をアレンジしています」（松木田先生）

ほかにも、給食センターの見学など、食に対する理解を深める様々な場を設けている。そうした活動が評価され、同センターは、2022年度、鹿児島県の学校給食表彰において、最も優れた調理場に贈られる「優良共同調理場」に選ばれた。

### ふるさと納税寄附金等を利用し、2017年度から給食費を無償化

同市では、2017年度から、給食費を無償化している。高齢化社会を支える子育て世帯への経済支援とともに、子どもの健康や成長を支えることが目的だ。財源には、ふるさと納税寄附金による「ふるさと応援基金」と、同市が子育て支援や教育の充実を目的に設立した「こども応援基金」を充てている。

「給食費が無償であることが当然と受け取られないように、毎年、保護者に無償の意義などを説明するプリントを配布したり、給食の試食会で意識調査をしたりしています。無償

化により、移住促進に一定の効果が表れているほか、給食費の集金に関する負担が軽減されたといった喜びの声も聞かれます」（永田所長）

今後は、地元高校とも連携し、食を軸として地域を支える人材を育成するビジョンを描いている。農業振興などに携わる人材を育成する「食農プロデュース科」を設置した鹿児島県立加世田常潤高校と同市は、2022年度、「有機農業の振興及び栽培技術に関する連携協定」を締結。同校の農園5,853㎡を借り受け、自然農法・オーガニック野菜推進委員会の指導の下、移住者等による有機農業を始めた。2023年度からは、食農プロデュース科の生徒も授業の一環として加わり、地元農家から直接教わった有機農法で育てた野菜を学校給食に納入することで、地場農産物の使用割合を増やしていく予定だ。

「農業や地域振興を専門的に学べる高校があることは、本市の強みの1つです。小・中学校の時期から食を通じて地域を理解し、高校でさらに学びを深めて、地域を支える生産者を育成する、という流れを生み出したいと考えています」（辻主任）