

実践事例 3

ランチルームで全校生徒が調理員や生産者と交流。 地元の公社とも提携し、地産地消率が9割に

鳥取県西伯郡^{さいはく} 大山町^{だいせん}教育委員会

鳥取県西伯郡大山町 プロフィール

◎ 2005年に旧大山町・旧名和町・旧中山町が合併して誕生した県西部の町。主要産業は、農業・畜産・観光で、特にブロッコリーの出荷量は西日本一。中国地方の最高峰・大山を擁し、スキーや登山、キャンプなど、県西部屈指の観光地としても人気を誇る。

人口 約1万5,000人 面積 189.83km² 町立学校数 小学校4校、中学校3校 児童生徒数 小学生737人、中学生327人 教員数 167人

定期的な情報交換で 個別の「リクエスト給食」を拡大

鳥取県西伯郡大山町は、2020～23年度の教育振興基本計画において、「**学校給食の充実と食育の推進**」を重要施策の1つに掲げ、町を挙げて食育と地産地消に取り組んでいる。

2005年に3つの町が合併して誕生した同町では、中学校区も旧町の3つから成り、大山・名和中学校区は給食センター、中山中学校区は自校式で学校給食を提供。給食センター栄養教諭1人と学校栄養職員2人で、各中学校区の献立作成や食材調達、食育を分担している。

栄養教諭・学校栄養職員の3人は、献立や食育などの情報交換を月1回行い、町全体の学校給食や食育の充実につなげている。その一例が、今年3月に大山町立大山中学校の3年生で実施する「**リクエスト給食**」だ。従来、県内の3年生では、最後の給食を、生徒が好きな料理をその場で選べるバイキング形式にしていた。しかし、コロナ禍で実施できなくなり代案を考えていたところ、同町立名和中学校では4種類の人気メニューから各自が事前を選べる「リクエスト給食」を行ったことを情報交換で

知り、大山学校給食センター栄養教諭の永岡泰子先生も導入した。

「私は2022年4月に町外から異動してきたので、他校の栄養職員からアイデアをもらえるのは助かります。生徒にとっては自分で献立を選べるだけでも非日常の体験なので、思い出に残る給食になると思います」

調理室が見えるランチルームで、 食育を全校生徒一斉に実施

同町の中学校全3校に設置されている「**ランチルーム**」は、食育に重要な役割を果たしている。1996年に同町立中山中学校に設置されて以降、順次広まった。全校生徒と全教職員で一緒に食事ができ、食事室と調理室の仕切りは大きな窓ガラスで、調理員が働く姿と生徒が食べる姿を互いに見ることができる（写真1）。大山町教育委員会の前田繁之教育次長は、ランチルームのよさをこう語る。

「生徒からは作り手の苦労が垣間見えて残食の減少につながりますし、異学年交流も行われています。調理員からは生徒がおいしそうに食べる姿や残食の状況が見えるので、やりがいや献立の改善につながっています」

ランチルームでは、栄養教諭・学

教育次長

前田繁之

まえた・しげゆき

公立小・中学校教諭等を経て、2017年度から現職。



名和学校給食センター
主幹

大塚健一

おおつか・けんいち



大山学校給食センター
栄養教諭

永岡泰子

ながおか・やすこ

学校栄養職員を経て、2015年度から栄養教諭。



校栄養職員が地産地消やフードロスなどについて、給食や食材などの身近な例で解説したり、給食委員の生徒や地元生産者が食の大切さなどを語ったりしている。給食を食べながら、全校生徒にまとめて食育ができるのも大きなメリットだ。

2018年、「大山ジビエ工房」*の設置を機に、猪肉のハンバーグやカレーなど、「**ジビエ給食**」も毎月提供している。生徒はランチルームでジビエ給食を食べながら、県のジビエ振興策や鳥獣被害などの話を聞いた。

また、東京オリンピック・パラリンピックが延期になり、選手村で使用予定だった町特産品のブロッコリーが大量に余った際には、農業協同組合からの申し出で学校給食の食材に使用。その時にも、農業協同組合の職員がランチルームで、地元のブロッコリーに関する講義を行った。

* 深刻な農作物被害をもたらす猪などのジビエ（野生の鳥獣肉）を食用に加工する施設。



写真1 大山中学校のランチルーム。奥の窓ガラスの向こうが調理室となっており、生徒が給食を食べている様子を調理員が見ることができる。生徒には、調理員が片づけている姿などが見えるので、感謝の気持ちから給食を残さなくなるという。ランチルームは、学年集会、PTA集会、吹奏楽部の発表会などのイベントにも使用している。

写真2 一般財団法人「大山恵みの里公社」は、大山町産の一次産品・加工品・特産品等の流通拡大、地産地消の推進などを目的として、2007年に同町の100%出資により設立された。同公社が運営する道の駅「大山恵みの里」や、新鮮野菜販売所「みくりや市」では、新鮮な地元食材を販売している。



地元公社との提携で、朝採れの地元野菜を当日の給食に

学校給食への地元食材の活用は、地産地消率100%を目標に、力を入れている。県指定の44品目について重量ベースで算出した県の基準の地産地消率において、大山町は毎年、県平均の70%前後を大幅に超え、県内トップクラスの90%を維持している。

高い地産地消率を支えているのは、一般財団法人「大山恵みの里公社」(写真2)との連携だ。同公社は、地元野菜の仕入れ・販売のほか、町内の学校給食施設に食材を供給している。同公社からは、給食センターに毎月、翌月の「入荷予定表」が届けられる。給食センターでは、予定表と過年度の仕入れ実績を参考に献立を作成。例えば、タマネギの収穫期外にはカレーも白ネギで作るなど、できる限り地元野菜を使うよう工夫している。

「前任の地域では、給食センターが農家1軒1軒から直接仕入れていた

ので、発注作業が非常に煩雑でした。公社との連携によって一括仕入れができ、とても助かっています」(永岡先生)

地産地消はもちろん、新鮮な食材を仕入れられる点も、同公社と連携するメリットだ。同公社の近藤忠史流通課長は、学校給食における同公社の意義を次のように説明する。

「公社は、地元の農家1軒1軒と直接契約しており、朝収穫したキャベツや大根などを当日のうちに給食に出すことができます。新鮮な野菜を町の子どもに食べてもらえることは、農家にとって何よりの喜びです。給食センターの方から『子どもたちがおいしかったと言っていたよ』という声を聞き、私たち公社の職員にとっても励みになっています」

同公社は、地域と学校を結ぶ役割も担っている。コロナ禍の前は、全国学校給食週間に生産者と子どもとの交流給食を行っていた。それが実施できなくなったため、同公社が生

産者の顔写真とメッセージを集め、各学校のランチルームに掲示している。名和学校給食センターの大塚健一主幹はこう語る。

「食の学びを通じて、大山町の自然の恵みを誇りに思い、ふるさとをもっとよくしていきたいと考える子どもが増えることを願っています」

ふるさと納税寄附金を財源に給食費を完全無償化

同町は2022年度から、学校給食費を完全無償化した。2017年度、ふるさと納税寄附金を財源として半額補助を始め、2020年度、国のコロナ対策費を財源として1年間限定で全額無償とした。2021年度は半額補助に戻したが、多くの保護者からの強い要望に応える形で、2022年度、年間6,720万円の全額をふるさと納税寄附金で賄うことにした。

学校給食費の無償化には、費用対効果の面で懸念の声が議会にあったが、子育て世代の経済負担の軽減、少子化の解消に対する町長の強い思いから、議会と粘り強く交渉して賛同を得た。半額補助後は、他の様々な施策と併せて人口減少は緩やかにっており、町外に進学・就職した若者が改めて大山町の魅力に気づき、子育てを地元で行おうと戻って来ることが期待されている。

「大山町には食にかかわる仕事が多くあります。子どもたちには、食育や地産地消の給食を通して、地域の生産者が頑張っている姿を感じてほしいですし、町に誇りを持ってよりよい大山町をつくってほしいと考えています。これからも、“ふるさとキャリア教育”の一環として、地域の人々と協力しながら食育・地産地消の充実を図っていきます」(前田教育次長)