

いっただっきまーす！

調理員通信第30号

発行
那須町学校調理員会

座談会

学校給食を応援したい！

現代の子供の「食」の問題点が指摘されて久しい。子供の「食」を考える上で、学校給食は重要な位置を占めるのではないかと。そんな想いで、調理員通信の発行を続けてきたところです。その間7年、30号を発行するに当たり、ひとつの区切りとして学校給食に熱い関心を示す町内の方々に、給食に対する想いを平山が聞きました。なお橋本さん、菅井さん、江部さんは以前に、「リレーエッセー」に登場願った方々です。

参加者

江部芳明さん(麴屋日野屋店主)
川田厚子さん(黒田原中保護者)

菅井慎三さん(ホテルエピナール那須総料理長)
橋本由紀子さん(子供クッキング主宰)

橋本：子供の食を応援したい！

小さい子を対象に子供クッキングを主宰しているが、そこに子供を参加させている親御さんはかなり意識の高い人たちだ。しかし多くの保護者は無関心か、様々な理由で手をかけられない人も多い。子供自身も、冷凍食品やコンビニ弁当しか安心して口にしない子もいるなど、何か変だと感じてきた。これらを何とかしたいと常々思っていた。しかし、親を変えることは、それぞれの価値観や家庭観などがあり、非常に困難だと思う。子供クッキングで子供たちと接したり、町の食育推進計画に参加したりして思うことは、子供たちの「食」を変えるには学校給食が一番手取り早いのではないかと。何とか学校給食を応援したいと思っている。



町には豊かな食材と、食に関わる豊かな人材が豊富なことから、側面から最大限の応援をして、那須町の給食が日本一と言われるようになったらいいなあと思う。

江部：日本人は米・味噌・しょうゆ

私は子供の食に関しては、まず大人の意識を変えることが大切ではないかと思う。店に味噌作りに来る高校生に「朝ご飯食べたか？」と聞くと大半が食べていない。先生に聞いても同じ、何をか言わんやである。日本人は米・味噌・しょうゆ、和食が基本。バラエティーに富む給食も良いかもしれないが、一度和食に立ち返ってほしいと思う。子供たちが那須の大豆と米で味噌を作り、それを給食で使うことができれば、商売を抜きにしても素敵だと思う。



菅井：一父親としてカッコいいパパになるために



以前、自分の子供が通う学校で給食を試食したことがあったのだが、その時の化学調味料の味がとても気に入った。三食のうちの一つが食だが、毎日口にする給食が子供たちの味覚に与える影響は計り知れない。それを本物の味として覚えてしまうことは問題だと思う。味覚が育つ大切な時期にきちんとした物を食べさせたいと、一父親として思っている。

私が県や自治体のさまざまな食の会議やイベントに積極的に参加しているのは、子供たちの食に対して物が言える(聞いてもらえる)立場になるためと言っても過言ではない。町の調理員さんへの講習会等も含めて、協力は惜しまないつもりだ。このように食に関心のある仲間が少しずつ輪になっていけば、必ず子供たちの食は変えられるはずではないか。

川田：給食はお母さん・おばあちゃんの味



貧しい時代の子供たちの飢えを補うためという給食の起こりを考えると、原則的にはお弁当が基本だろうと思う。しかし、私も一人の親として給食は助かるし、有難いと思っている。保護者の立場からはできれば無添加の物を使って欲しい。化学調味料に慣れてしまうと、本物のだしを物足りないと感じて、美味しくないということになってしまう。

那須町には学校に給食室があり、それぞれ調理員さんがいて時間になると美味しい香りがする。それこそが生きた食育と言えるのではないかと。この自校給食だけは将来も無くさないで欲しい。