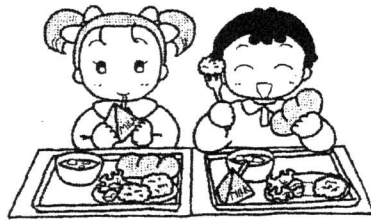


《座談会を終えて》

皆さんにはお忙しい中、快くお集まりいただきまして、有難うございました。化学調味料の問題は少々耳の痛い話でした。学校給食で化学調味料をすべて排除できているかという、それははなはだ疑問だからです。しかし、私たちの意識で少しずつでも変えていくことは可能はずです。

学校給食に対して、多くの方々がこんなに関心を持っておられることに驚きを感じました。私たち調理員はもちろん、学校給食に関わる者すべてが、謙虚に受け止めることが大事なことだと思います。学校給食がどのように変遷しても、今後外部の意見を取り入れることは考えていかなければならないと思います。

もし、多くの学校で子供たちがお味噌を作り、給食のお味噌汁になり、菅井さんがプロデュースする給食が年に一回でも実現できたなら、それは那須町の学校給食にとって素敵なことだと思います。

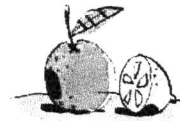


給食くん



リレーエッセー 食の交差点 NO.8

成澤菜園 成澤増雄



春が来ると今まで眠っていた草木が待ち望んでいたかのように一斉に芽吹き始めます。私たちが育てる野菜も春に向かい種を蒔き始めます。野菜たちはまず二葉を出すところから始まり、日々少しずつ休むことなく成長を続けます。野菜の栽培は、春の始まりとともに、葉ものから実もの、根菜などが順を追って育ち、そしてまた冬には土も植物もしばしの休息に入ります。那須という地域では、冬の露地栽培はとても難しく、昔の人は、貯蔵しておいた根菜類や、漬け物、乾物などを仕込み、春を待ち遠しく思いながら暮らしていたのでしょうか。そんな“旬”のものを食べていた時代は、きっと、一年ぶりに食卓に上る季節季節の野菜たちの顔ぶれに今とは違った喜びも一緒に味わえたのではないのでしょうか。

今では、漬け物や乾物、味噌などは家庭であまり作られなくなってしまいましたが、本来、冬の“旬”とはそういったものたちだったのではないかと思います。冬の入り口に仕込んだ漬け物や味噌を春が来る

まで大切にいただく。そんな無理をしない暮らしができれば豊かな気持ちになれそうな気がします。

スーパーやコンビニエンスストア、ファーストフード店などで、買い物や食事をすることも気軽に便利なのでしょうが、ちょっとだけ立ち止まり、振り返り、少しだけ頑張っただけの味を子供達に伝えて行く事が出来ると良いのですが。私たち人間にとっては、旬に育った力ある食物を旬の時期にいただくことが、自然で何より大切な事のように感じます。

☆成澤菜園☆

自然豊かな那須の大地で、化学肥料や農薬を使わず、有機質の肥料をつくり野菜を育てています。

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~narusawa-saien/>