

こんにちは
教育委員です



発行:今金町教育委員の会
〒049-4393 北海道瀬棚郡今金町字今金48−1
TEL:0137-82-3488【No.58】H20(2008).11.18
E−mail:mitsuhiro.nakajima@town.imakane.lg.jp

今、なぜ“食育”なのか

～家庭・学校・地域の連携～

本年度、今金町は文部科学省の「地産地消プロジェクト」の指定を受け、地場産物の給食センターでの活用や各教科における食に関する指導、保護者や町民への普及活動に取り組んでいます。



そんな関係から先月１５日、道庁別館を会場に開催された「平成２０年度食育推進研究協議会」での講話する機会をいただき、今金町での取り組みや家庭・学校・地域の連携のために専門職である栄養教諭の皆さんのコーディネートが大切であることを話して参りました。



今、なぜ“食育”なのでしょう。

１．学校給食への期待

学校給食への期待も変化しています。戦後充分に食料がなかった時代は、子ども達への栄養の補給が主たる役割でしたが、飽食時代を迎え、一家団欒が減り、手作りの食品の割合が減った家庭の食事などから学校給食は食文化を子ども達に伝えるという新しい役割を担っています。



また、弱体化したと言われる家庭の教育力を補強する役目もあります。親の自信のなさ、家庭の問題など。今晩の献立は誰が決めるのでしょう。最近は子どもの希望が中心。子どもが何を食べたいかではなく、何を食べさせるかです。（読書でも同じような傾向があります。子どもが何を読みたいかではなく、何を読ませたいかの視点も大切です。）

２．子ども達に体験学習～生産者の顔を見せる～

物をつくることにより、農業の大切さを知ります。働くことの喜びや苦労を知り、感謝する心を育てます。生産活動を通じ、協力し、目標を達成することにより団結心を養います。

３．大人の知恵

世の中には様々な問題（壁）があります。お金、法律、制度、考え方、意識の違いなど。

子どものために乗り越えるべき「壁」です。農家と学校が“やる気”になることが重要です。これに行政・JAの“やる気”が加わると物事は新しい展開を迎えます。栄養士と生産者、農協が一緒になって学校給食のことを考えることは普通ありえません。それを実現に近づけ子ども達のため、自分たちのために一歩踏み出したのが『今金町学校給食食育推進・地産地消プロジェクト』です。



１０月１７日、町内の小中学校の昼食は、新米のおにぎりと日本一の男爵いもの塩煮の美味しい薫りに包まれました。



この日は、「今金町のふるさとの恵みに感謝する日」として、５４６食分の男爵イモ１００キロと新米５０キロは生産者からの無料提供、ジャガイモの塩煮は、農協女性部のみなさんが各学校に出向き調理していただき、食べる前には、ミニ食育講話もしていただきました。もちろん、塩煮にはバターと塩辛です。これが子ども達には大好評。塩辛の体験は初めてだけど美味しいという子、いつもは、食の細い子もお代わりをしたり、信じられませんが「塩煮は初めてだよ」という子もいましたが文字通りふるさとの恵みに感謝する昼食となりました。



また、２６日は、今金小学校を会場に「第５回いまかね図書まつり＆食育のつどい」が開催され、食べるよろこび、よむたのしみをテーマに盛りだくさんのプログラムが提供されました。



特に、大先輩（６０代から７０代）のパネラーの

方々による「食育座談会」では、食べることの大切さを後世に伝えるために先輩の方々の知恵や経験をもとに懇談が進められ、賞味期限や冷蔵庫、冷凍食品のない時代を生き抜いたみなさんからの貴重な体験や子ども達の未来への提言、苦言など多くの示唆を頂きました。



「うれしいな おいしいたべもの
ありがとう」食育キャッチフレーズ

委員寄稿「歳時記」



今月は、田中教育委員です。

１１月　甜菜（てんさい）（ビート）の収穫最盛期です

いまの季節、幹線道路ではビートを満載にした大型トラックをよく見かけると思います。１０月下旬から１１月中旬頃がビートの収穫期です。一部直播栽培がありますが、多くは移植栽培で、まだ雪の残る３月ビニールハウスに播種し、５月初旬畑に移植し、新しい雪が降ってくる１１月の収穫と、単年度で収穫する作物では一番生育期間の長い畑作物です。



甜菜は砂糖大根とも呼ばれ、カブの様な根が砂糖の原料となります。日本では北海道だけで栽培されているアカザ科の作物です。６月以降、ホウレンソウに似た茎葉は非常に旺盛な生育をし、広い畑一面を緑色にします。（ホウレンソウもアカザ科です）

原産地はカスピ海やコーカサス地方で、ヨーロッパ（フランス、ドイツ）で多く栽培されています。全世界の砂糖消費量の約３０％が甜菜から作られているそうです。

年により、畑により違いはありますが、平均的に一個約１kgのビートから、約１７０ｇの砂糖が出来ます。葉は、畑にすきこまれ、ビートから砂糖を取った絞りカスはビートパルプと呼び家畜の飼料とし、無駄なく利用されます。また近年、ビートはバイオエタノールの原料としての利用もあるようです。

道央、道南で生産されたビートは、伊達市の製糖工場へ搬送されています。明治１３年、日本で初めて官営（のち民営）の工場が伊達に建設され、栽培奨励されました。その後、栽培中断の時代もありましたが、現在、十勝地方、網走地方を主産地として、全道で約６万６千ヘクタールほどの作付けがあり、約７０万トンの砂糖が出来ます。今金町の作付けは３０戸で１１７ヘクタールです。

収穫は、ビートタッパーと呼ばれる機械で葉を切断し、その後ビートハーベスターで掘り抜き、畑の隅に堆積されます。その後、運搬業者が搬送します。



甘いものは控えめにといわれますが、砂糖は私たちの食生活に欠かせません。味つけや種々の菓子類、飲料類等として年間一人当たり約２０kg消費しているそうです。

砂糖と言えば、沖縄や奄美諸島のサトウキビを連想しますが、国内の砂糖生産量約８３万トンのうち、８０％が甜菜から、２０％がサトウキビから作られています。国内の消費量は、年間約２３０万トン、自給率約３６％です。食料の自給率の向上が言われていますが、畑作作付け指標など種々制度仕組みがあり、面積、生産量ともほぼ固定化しています。



この寄稿を読んで頂いて、甘いものを食するとき、広い畑を思い浮かべ、北海道特有の作物、「甜菜」に興味や愛着を感じて頂ければ、うれしいかぎりです。