

地元野菜で元気に育つ子どもたち

関東・甲信越地区 長野県 JA塩尻市女性部

川上光子

私たちの住む塩尻市はレタスを中心とした野菜、ブドウ・リンゴ等の果樹が栽培され、ナイヤガラぶどうを原料に醸造されたワインは風味豊かなワインと高い評価をいただいています。しかしながら、都市近郊型という地域柄もあり、農地の宅地化も徐々に進んできています。女性部員は約850名、高齢化も進みはじめ、農業に携わっている部員は年々減ってきています。「農」への関わりも薄くなりつつありますが、『食と農』を中心にした、参加しやすい活動を目指してすすめています。

その中で食農教育として、さまざまな活動に取り組んでいます。

女性部では地域に住む若い世代の女性の仲間づくり、育成を目指すとともに『手作り』をテーマに私たち女性部員が講師となって、フレッシュミズ講座を行なっています。食の安全について叫ばれる中、豆腐やおこわなど、家庭で手軽にできる昔ながらの手作りの味を伝える活動は好評です。今年度は管内のジュース用トマトの収穫体験や採ったトマトでケチャップ作り、料理に挑戦しました。また、JAで開催している『フレッシュミズJAカレッジ』は地域の食と農をつなぐ内容で企画されているのですが、女性部では旬の野菜を使った料理教室に講師としてかかわっています。青トマトを使った漬け物では、赤いトマトしか見たことのない参加者にはとても新鮮だったようで、「スーパーで見たことない」「青いトマトも食べられるんだね」と驚いていました。この地元だからこそ食べられるものを知っていただくことができうれしく思いました。女性部員からも「若い世代の人たちと一緒に活動するのは、また刺激があっついね」という声も聞かれ、お互いに学びあうことができました。

目的別グループ活動では、食育ボランティアグループ「旬農会(しゅんのかい)」が発足し、10名の部員たちが活動しています。市の子育て支援センターに働きかけ、親子農業体験を中心として、野菜の話や昔ながらのおせちづくりなどの食育講座を行なっています。旬農会は子どもたちに対する農業体験など大切にしていますが、「子どもたちの食べるものを選択するのはお母さん」ということで食と農の大切さを子育て中のお母さんたちに伝える活動を目指しています。また、今は行事食を知らない人も増えたということで学校ボランティアとして子どもたちと一緒に草餅やまゆ玉作りを行なっています。行事食のいわれなどの話をし、ぜひ家族でご飯を食べる中で話題にしながら伝えてほしいと取り組んでいます。さらに子どもたちに地域の農産物について知ってもらうた

め、既成の紙芝居ではもの足りない、ならば自分たちでぶどうのおはなしを作ってみようということで、農閑期に紙芝居を作成しました。ぶどうの剪定や袋かけ、消毒などのさまざまな作業があって、美味しいぶどうが届いているという内容で絵・文ともにオリジナルの作品です。子どもたちに披露するのを楽しみにしています。農繁期は多忙で、活動のやりくりには苦勞していますが、お母さんや子どもたちから声をかけてもらったり、ありがとうの手紙をもらったりすることで、活動の励みになっています。

そのほかに生産部会と協力して管内の農産物を使った料理レシピコンクールも開催しています。地産地消や農産物の消費拡大を目的に、我が家で食べている産地ならではの料理ということで、家庭でつくりやすい作品を募集しています。JAの広報誌やホームページなどで受賞作品を掲載、県外での消費宣伝会においてはレシピを利用して試食を行い、好評であると聞いています。

さまざまな活動のあるなかで、いち早くスタートしたのが直売所運営からの学校給食への食材提供です。

女性部の農産物直売は以前からJA店舗で行っていましたが、女性部の活性化と新鮮な野菜を求める消費者の声に応えたいという部員からの熱い要望で、平成14年度に女性部直売所『勇氣野菜館』を開設し、現在では約60名の会員によって自主運営を行っています。勇氣野菜館の『勇氣』という名前は、女性が地域に元気を与える「勇氣」という気持ちを込めたものですが、名前のおり元気な母ちゃんたちの店ということで地域に定着しています。野菜が豊富に出回る6月から12月までの営業ですが、季節のイベントに合わせたセールなどを開催し、アットホームな直売所づくりをしています。

その中で直売出荷している方はたいいてい経験があると思うのですが、夏場になるときゅうりやトマトなどの野菜がまとまって出荷になるため、商品がだぶついたりしていました。こういった野菜の販路拡大と意外と地域の食材が給食に使われてないということを知り、「地域の新鮮な旬の食材を子どもたちにぜひ食べてほしい」という強い気持ちから、平成15年度より管内の12の小中学校の給食へ農産物の出荷を始めました。当時の女性農業委員や市会議員の後押しをいただいていたスタートとなりました。現在、学校給食にはJAより米、農産物約30品目・レタス、アスパラ、長芋、ナイヤガラなどの塩尻市特産の農産物はもちろんのこと、その他の旬の野菜や果物を納入しています。市内学校給食での塩尻産使用の割合は米100%、野菜は26.8%、果物は15%となっています。

始めた当初はなかなか思うように作付が進まず量も少なかったのですが、現在では給食用に作付していただいている方も多くなりました。それでも冬がある長野県、また校数も多いので、すべての野菜を塩尻産というのは難しいのですが、旬の野菜などの情報提供をしながら栄養士さんの希望に沿って学校へ納めています。また、女性部員では対応しきれないものについては地域の生産者

にも出荷していただいています。現在は女性部員と合わせて約30名の生産者が農産物を提供しており、地域へも活動の輪が広がっています。

このような学校給食への取り組みや私たちの思いを市民の方々に伝え、一緒に取り組んでいただくために、市内の農村女性5団体で構成するいきいきネットワーク会議主催の『食のミュージアム』にて学校給食レポートとして、生産者に取材をしてどんな思いで出荷しているのか、学校の栄養士からの声なども交えながら発表をしました。取材の中ではいろいろな苦労もお聞きし、感嘆しました。塩尻市は学校ごとに自校給食で対応しており、それぞれへの荷造り、配送などは朝の出荷時間と重なることもあって、生産者の悩みとなっています。また、栄養士からの細かい要望に伝えていくのもなかなか大変なことです。給食出荷については地産地消という観点で見れば、地元野菜をぜひと期待は大きく、いい面が見えがちですが、その影で生産者の「自分たちの作った野菜を食べしてほしい」という熱意、ボランティアな気持ちをもって対応している部分も大きいことを伝えることができました。当初思っていたような野菜の販路拡大よりも規模が大きくなりましたが、子どもたちが喜んでくれる野菜作りに励んでいます。今以上にもっと生産者、行政が連携しながら、円滑な運営を目指していくとともに子どもたちが塩尻の野菜をしっかり食べて、元気に育ち、塩尻を愛する気持ちを育てていければと思います。子どもたちが元気になれば、自分たちも元気になる。地域も元気になる。そんな気持ちで前進していきたいと思っています。

そして、私たちの活動は食育、エコへの取り組みについてなど可能性は広がっています。地域の中に「食」と「農」の情報発信しながら活動の幅をさらに広げていければと思います。

ご清聴ありがとうございました。