

「100%有機米の学校給食が実現するまで」



千葉県いすみ市農林課 鮫田晋さん



給食に出された有機米のごはんをおいしそうに食べる子ども(いすみ市農林課提供)

「学校給食を有機にするといいっても、口で言うほど簡単なことではないのでは？」と思われる人が少なくないと思います。もつともなことで、千葉県いすみ市で実際に全量有機米を実現し有機野菜の利便も増やしている農林課の鮫田晋さんは「そんなに難しいことではないはず。なんでかと言うと、私たち、やりましたからね、ゼロから」と自然体で話します。鮫田さんはその秘密を惜しげもなく披露しながら、知恵も授けました。

有機農業不毛地帯からの挑戦

「ゼロから」のスタートというのは、まずいすみ市はもともと「有機農業不毛地帯みたいなのところ」(鮫田さん)でした。そういう鮫田さん自身も埼玉県出身で、以前は東京の会社に勤めていて、サーフィンがたくていすみ市にやって来た移住者です。農業、ましてや有機農業についての経験や知識もありませんでした。

太平洋に面した九十九里浜の南端近くに位置するいすみ市は、人口約3万7000人。これといった観光名所や産業がない代わりに、昔ながらの里山や里海がそのまま残っています。

しかし、ほかの産地と同様、米価の下落や農家の高齢化、気候変動などによる収量減といった厳しい状況におかれるように。耕作放棄地が増えて里山が荒廃し、野生の鳥獣による被害が目立ってきました。

景観も損なわれ、水害や気温上昇の抑止などにも寄与する水田を守らなければという危機感が芽生えてきました。そこで、暮らしの安心・安全にもつながる豊かな自然環境を保全・再生するとともに、地域の活性化を図ろうと「環境と経済の両立」を旨とした「自然と共生する里づくり協議会」が2012年に設立されました。

農業分野では、コウノトリが生息できる環境を整備した兵庫県豊岡市をモデルに、環境保全型農業の推進がうたわれ、高値で取引される有機栽培による稲作と野菜づくりのほか、都市農村交流やさまざまな体験活動などの取り組みが始まりました。

地域が一心同体で取り組み行政による支援といえ、補助金がすぐに思い浮かびます。鮫田さんは「悪いことではないと思いますが、他人行儀というか、ちょっと一歩引いているような感じがします」。

そこでいすみ市の場合は、協議会の事務方である行政(鮫田さんと農家、JA(農協))をはじめ地域が「一心同体」といえるほど緊密に連携することで、ともに汗を流しながら問題解決に向けて取り組む態勢をつくり上げました。

13年に早速、3戸の農家の協力を得て、22アールの田んぼで無農薬栽培を始めました。ところが結果は「草だらけになって、大失敗しちゃいました」。

心配されたカメムシによる被害は、無農薬のおかげでクモやアマガエルなどの天敵が増えてまぬがれたものの、雑草に覆われてしまい、除草にかなりの労力が奪われてしまったのです。

「やせ我慢の無農薬栽培では続

かない、広がらない」と痛感した鮫田さんらは、「体当たりではなく、まずは勉強しよう」と、有機稲作指導の第一人者である稲葉光國さん(NPO法人民間稲作研究所理事長)に14年から3年間、指導を仰ぎました。

稲葉さんを招いての研修会では、農家だけでなく、JAや県の職員らも熱心に参加し、有機農業に必要な資材をJAが提供しました。豊岡市の環境保全型農業などにかかわった稲葉さんは、プータンでも有機農業を支援するなど活躍しましたが、残念ながら一昨年暮れに亡くなりました。

慣行米との差額は行政で負担

研修会でネオニコチノイド系農薬の害といった食の安全や生態系への影響などを学び、有機農業をする意義を勉強する中で農家の人たちがら出てきたのが、「学校給食に有機米を使ってほしい」という要望でした。

そのことを聞きたいいすみ市の太田洋市長が即決し、15年に学校給食への提供が始まりました。当初は1か月分だけでしたが、

反響は予想以上でした。「有機米の学校給食はとてもいい事業なので、頑張ってください」「有機のお米はどこで買えますか」「だれがどういうふうにつくっているんですか」といった、評価する声や問い合わせが市役所に寄せられ、関係者は手応えを感じたといえます。

その後は順調に有機稲作に取り組む農家や農地が増え、16年に市は「有機米の全量供給を旨」と宣言。17年秋には全量供給に必要な42トンを上回る50トンを収穫し、一年を通じて全13市立小中学校(児童・生徒約2300人)へ有機米全量を供給する目標を達成しました。

さらに有機米のコシヒカリを「いすみっこ」と名づけて売り出し、日本航空のファーストクラスの機内食にも採用されました。

ここで気になるのは、農業や化学肥料を使って栽培した慣行米と無農薬栽培の有機米との差額です。

鮫田さんが示した資料によると、両者の価格差はキロ当たり147円。これを子ども1人当たりにする場合、1か月の給食費は有機米にした場合、169円高くなる計算

です。「意外と安い」と考えた鮫田さんでしたが、給食費を値上げすることは現実には難しく、子どもたちの健全育成や地域の産業振興の関連予算から差額を補填することで、家庭の負担増を回避しました。さらに、やはりまだまだ主流である慣行農家との間で対立軸をつくらないようにも腐心したそうです。

有機野菜も増やし残菜減少

現在は、有機米だけでなく、有機野菜8品目(ニンジン、小松菜、メークイン、玉ネギ、ニラ、ネギ、大根、キャベツ)も学校給食に採用しています。

最初は有機野菜を導入する計画はなく、これもゼロからのスタートでしたが、新規就農した移住者らでつくる有機農業グループからの熱心なはたらきかけがきっかけでした。

学校給食で野菜を使おうとする場合にネックになるのは、大きさなどの規格です。とくに学校給食センターで調理するには、一定の大きさのものと下処理に手



授業で有機の田んぼに入り、田植えを体験する子どもたち(いすみ市農林課提供)

体験、環境教育が一体となった学びを経験した子どもたちに、鮫田さんが願っていることがあります。「できれば子どもたちが大人になつたとき、地元のもの、有機のものを積極的に取り入れるような大人になつてほしい、地域の農林

水産業を支えるような消費者になつてもらいたいと期待しています」
自治体は有機を広めたいはず
講演の最後に鮫田さんは、「学校給食のオーガニック化を進めて

国が安全だと認めているものを自治体の判断で否定することはまず難しいのが実情ですが、鮫田さんは「でも、市民のニーズに寄り添うというのが行政サービス。『学校給食は自治の鏡』と言われています。市民の皆さんのニーズを探り入れて、地産地消や自校給食になつたりするのが給食ですから。そこは考えてほしい」と注文しました。
「値段が高いから使えません」と言われることも多いようです。鮫田さんは「断りの文句としてはよくあることだと思いますが、たぶん試算もやってないのでは」と指摘したあと、いすみ市のように差額分を行政の一般会計から補うという実例もあることを覚えておいてほしいとしました。
「有機農家を優先的に支援する

これは不正であるためできない」という回答に対しては、「有機農業者という人を支援するのではなく、有機農業という、より持続的な生産を支援するわけですから、そこは勘違いしないでほしいなと思います」。
最後は「有機農産物は限られているので、必要な量を調達できない」。確かにそうなんですけど、だつたらつければいいじゃないですか。われわれはつくりましたから」と鮫田さん。
有機農業推進法ができ、農水省は「みどりの食料システム戦略」で50年までに有機農地を100万ヘクタールに拡大する計画を打ち出しました。鮫田さんは「有機農業を広めたいというニーズは各自治体もついているはず」と説きます。そのためには、学校給食の有機化とぜひセットで考えてほしいと訴えました。
さらに、生産の基盤が弱い都市の場合は、周辺の農村部と産直提携の環境を築くといったアイデアも披露して、全国的な規模で有機学校給食が広がることに大きな期待を示しました。

間がかります。

鮫田さんが一品一品確認する中で、ジャガイモとニンジンは大ぶりなものでないといけないものの、ほかの野菜はそれほど規格が厳しくないのがわかりました。一般の市場にはなかなか地元の野菜が出回らないため、地産地消の学校給食は難しいのが現状ですが、いすみ市では、有機生産者のネットワークである有機野菜部会の事務局をおく農林課が、地産地消コーディネーターの役割を担っています。

具体的には、生産者と栄養士の連携を図り、献立に必要な野菜の出荷者などを割り当てます。天候の関係などで出荷が難しくなるとわかると、2週間ぐらい前に連絡があり、地元の直売所から仕入れます。
「おそらく今年は、年間の有機野菜の使用量がこのままいくと5トンを超えそうなので、8品目のうち2割近くが有機になるのではと思います」

有機米・野菜の比率が増えるとともに、学校給食の食べ残しがどんどん減っていきました。「有機野菜は、虫や病気に負けないよう

に健康に育てることが技術目標。健康に育つた野菜は、糖度が高い、抗酸化力がある、硝酸イオンが少ない、ミネラルが豊富で、そういったことが子どもたちの味覚にも伝わって、残食が減っているのではと想像しています」と鮫田さん。



学校給食に有機米・野菜を取り入れるようになった経緯について説明する鮫田さん

学校給食の食材は各都道府県の学校給食会からすべて仕入れるのではなく、と思われるかもしれませんが、鮫田さんはこれまでの経験や、地元業者を通じて調達を始めた福岡市の取り組みも紹介して、「必

学校給食の食材は各都道府県の学校給食会からすべて仕入れるのではなく、と思われるかもしれませんが、鮫田さんは「正直に言うって、学校給食に提供していくという取り組みなしに有機農業を広めるということは、ちょっと難しいと思います」と語ります。つまり「有機農業を広めていく

意義について鮫田さんは「正直に言うって、学校給食に提供していくという取り組みなしに有機農業を広めるということは、ちょっと難しいと思います」と語ります。つまり「有機農業を広めていく

ずしもそうしなければいけないというのではないのでは」と話しました。

有機田んぼで総合学習の授業

学校給食をオーガニック化する

ということと、目の前の子どもたちに学校給食で食べてもらうことはセット」なのです。
子どもたちは有機米と有機野菜の給食をただ食べているだけではありません。田植えをはじめ、授業で有機稲作を学んでいます。
「総合学習の時間が年間で30時間ぐらいありますが、その中で有機米づくりの授業をやっています。授業をだれがやっているのか、私なんですよ。だから年間50回ぐらい学校に行っているかもしれません」。日焼けした顔で鮫田さんはこやかに話しました。
その総合の授業はとても好評で、中には「一番楽しい授業」と喜ぶ子どもも。
「授業で学んだ有機米を、学校給食で毎日のように食べているわけじゃないですか。主食という、いちばん身近な食糧が有機米だということ、その栽培に携わるだけではないで、環境的な視点で学んでみたり、地域の変遷とかもいっしょに学ぶことができているので、その意義はものすごく大きいと思います。持続可能性の時代ですからね」
有機米給食により、食育と農業