

子どもの給食を 有機にすること

これが今一番の緊急課題



1



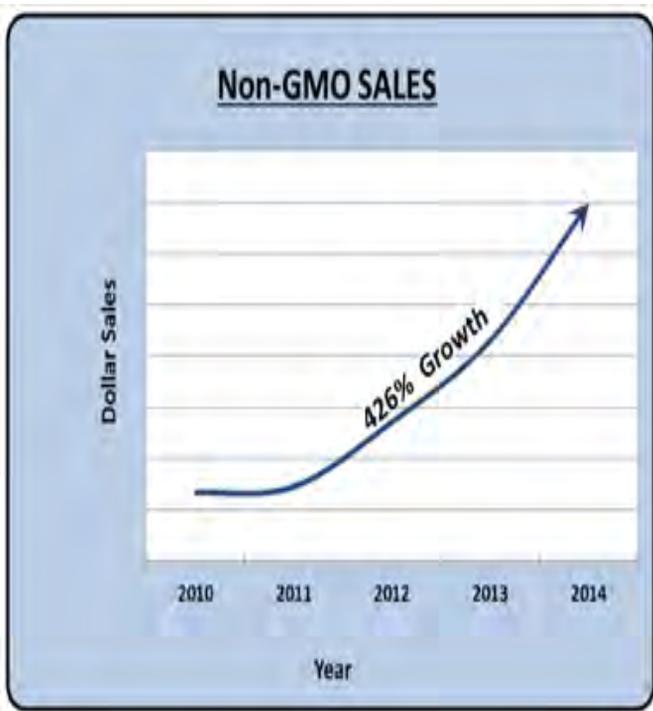
NPO法人 メダカのがっこう
180-0003 武蔵野市吉祥寺南町5-11-2
Tel 0422-70-6647 Fax 0422-70-6648
<http://www.npomedaka.net/>
e-mail:npomedaka@yahoo.co.jp

MAMS ACROSS AMERIKA

アレルギー・自閉症・発達障害に悩む
アメリカのお母さんの活動が成果をあげている。

- NON - GMO (非遺伝子組み換え食品) と 農薬を使っていない有機食品に変えると、子どもたちの症状が改善したので、全米のお母さんたちが立ち上がった。
- 5年間で全米のスーパーの 棚に NON - GMO と 有機の棚を設置させた。
- アメリカでのNON-GMOの売り上げは急上昇。

日本のNON-GMOの輸入量が減り、
GMOの輸入量が増加。



日本のおかあさんも
GMOと農薬から子どもたちを守るために
2017年MamsAcrossJapanを立ち上げた。

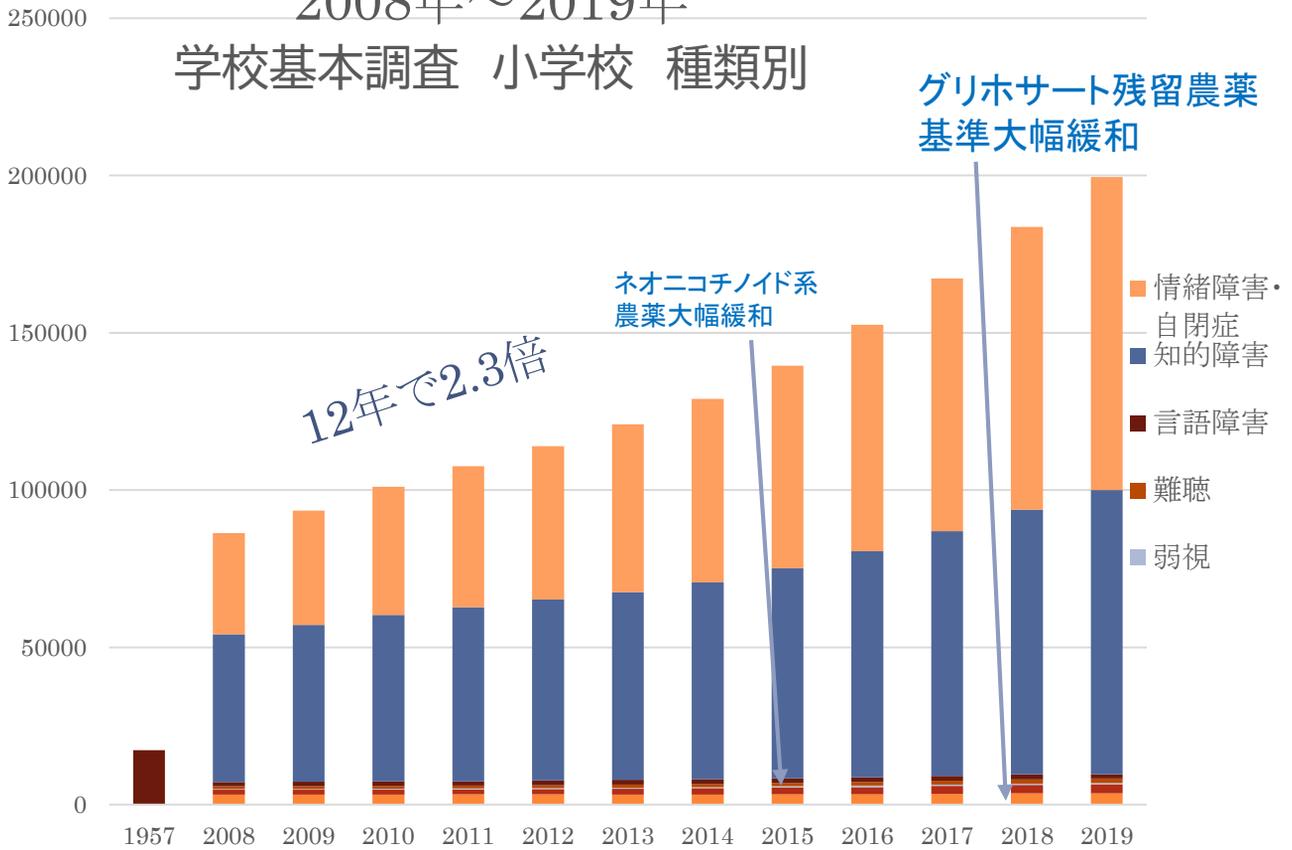
→ **食べ物を変えたいママプロジェクト**
食べ物を変えたいママプロジェクト武蔵野



特別支援学校児童数12年の推移

2008年～2019年

学校基本調査 小学校 種類別



知らず知らずのうちに、食環境が悪化している

- 有吉佐和子さん「複合汚染」に出てくる農薬や保存料は1953年ごろから始まり1970年代にピークをむかえる。
→1970年ころからアトピー
- 1972年塩田廃止により、微量ミネラルが含まれていた塩が塩化ナトリウムの塩に変わった。
→血液や体液などの原料になる塩分の劣化
- 1996年ころから始まった遺伝子組み換え作物と同時に除草剤グリホサートの使用量が増加の一途
→グルテンアレルギーや胃腸障害
- 2000年ころから殺虫剤ネオニコチノイド系農薬の使用が始まった。
→ハチの巣ごと大量死や、子どもの多動性などの発達障害

例：ネオニコチノイド系農薬クロチアニジン

残留基準値変更 2015年5月

EUではすでに禁止されている。 単位 PPM

	旧	改正
かぶ類の葉	0.02	40
みつば	0.2	20
未成熟えんどう	0.02	2
しゅんぎく	0.2	10
その他のハーブ(分類変更あり)	0.3~5	10
さとうきび/かぶ類の根	0.02	0.5
ほうれんそう	3	40
クレソン	0.2	2
ケールにまつな/その他のなす科野菜	1	10
パセリ	2	15
はくさい	0.3	2

市販の玄米131成分の農薬残留調査

2017年2月~2020年3月まで

調査：農民連食品分析センター



給食のお米は
有機米にしてね!



農薬の検出率は30%

検出される農薬の60%以上がネオニコチノイド系農薬

除草剤グリホサート残留基準

2017年12月大幅緩和

主な緩和品目とグリホサート残留基準値

食品	変更前	変更後
大豆(GMO)	20	20
小麦	5	30
大麦	20	30
ライ麦	0.2	30
とうもろこし(GMO)	1	5
そば	0.2	30
その他の穀類	20	30
小豆類	2	10
その他の豆類	2	5
テンサイ	0.2	15
しゅんぎく	0.1	0.2
ぶどう	0.2	0.5
ひまわり種子	0.1	40
ごま種子	0.2	40
べにはな種子	0.1	40
綿実(GMO)	10	40
なたね(GMO)	10	40

プレハーベスト

小麦など除草剤耐性がない作物でも、収穫直前に、除草剤グリホサートを撒くと草も作物も枯れて、収穫が楽になり、乾燥の手間も要らないので、アメリカ、カナダなどの産地で普及している。そのため、日本の残留基準が緩和されたと考えられる。

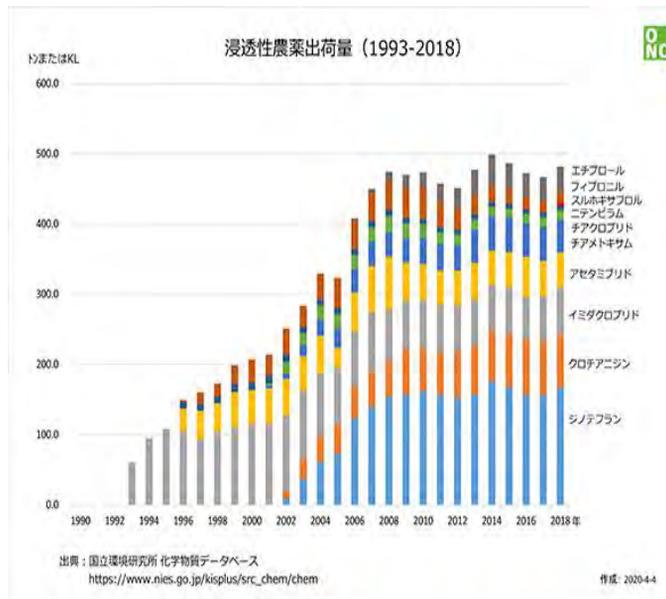


給食のパンからもグリホサートが検出

サンプル名	グリホサート分析結果(ppm)	小麦の原産地	地域
コッペパン(学校給食パン)	0.05	外国産80%、県産小麦20%	関東
はちみつパン(学校給食パン)	0.05	外国産80%、県産小麦20%	関東
コッペパン(学校給食パン)	0.04	外国産100%	関東
ロールパン(学校給食パン)	0.05	外国産100%	関東
学校給食用コッペパン黒糖	0.07	不明	関西
学校給食パン	0.08	不明	九州
学校給食パン	0.08	不明	九州
学校給食パン	0.05	不明	九州
学校給食パン(焼きそばパン用)	0.07	不明	関東
小学校の給食パン	0.03	不明	関西
給食パン	0.07	アメリカ、カナダ	九州
給食パン(中学校のもの)	0.03	不明	東北
Sロール(学校給食パン)	検出せず	埼玉県産小麦100%	関東
学校給食パン(米粉パン)	検出せず	県内産米「ヒノヒカリ」70%、県内産小麦「ミナミノカオリ」30%	九州

ネオニコチノイド系農薬の 出荷量(殺虫剤) 1993~2018

グリホサート出荷量 (除草剤) 1981~2018



出典：国立環境研究所データベース



出典：国立環境研究所データベース

殺虫剤ネオニコチノイドとは

- 作物の中まで浸透し、3か月以上長期残留する。
- 減農薬や特別栽培に使用されることが多い。
- 神経伝達をかく乱する。
ミツバチの激減の一因。
- 脳関門が未発達の子どもが害を受ける。多動性の一因とも。
- 妊婦が摂取すると60分以内に胎児に届く。
- EU、韓国、台湾では規制か禁止されている。

除草剤ラウンドアップとは

- 世界で1番多く使われている除草剤
- 主成分グリホサートだが、添加されている石油系残渣物の方がさらに毒性が強い。
- 遺伝子組み換え作物（大豆やトウモロコシ）や小麦に大量に使われている。
- 人間の腸内フローラに打撃を与え、アミノ酸を作れなくする。
- ガンやあらゆる病気を発症しやすくなる。
- 自閉症や学習障害を引き起こす細菌を増やす。

国会議員らの毛髪検査で...発がん性「農薬」検出7割の驚愕

日刊ゲンダイ 公開日:2019/05/22 14:50 更新日:2019/05/22 14:50

発がん性の疑いがある農薬「グリホサート」をどれくらい摂取しているのか——。国会議員らの毛髪を使って検査したところ、驚くべき結果が出た。山田正彦元農相が共同代表を務める「デトックス・プロジェクト・ジャパン」(DPJ)が21日、参院議員会館で開いた会合で明らかにした。

旧米モンサント(現在は独バイエルが買収)の除草剤「ラウンドアップ」に含まれるグリホサートについて、世界保健機関(WHO)の下部組織「国際がん研究機関」が、毒性や発がん性の懸念があるとしている。

欧州など海外では使用禁止や規制強化に動いているのに、日本は2017年12月、残留基準が大幅に緩和され、小麦は改正前の6倍、ソバは150倍に引き上げられた。「100円ショップ」には、グリホサートを含む除草剤がたくさん並ぶ。

DPJは21日、日本の“グリホサート漬け”の実態を探るため、「検査プロジェクト」を立ち上げ、広く参加を呼びかけたのだが、それに先立って、国会議員23人を含む28人分の毛髪を仏の機関で検査した結果を発表した。グリホサートか、グリホサートが分解してできるAMPAが検出されれば、グリホサートが体内に存在していたことになる。

28人中、実に7割にあたる19人から検出されたのだ。

環境脳神経科学情報センター副代表で、DPJ顧問の木村一黒田純子氏は「検査を受けた国会議員は、有機野菜を積極的に食べるなど食の安全への意識が高い人たち。それで、この割合での検出には驚きです」と語った。

会合には国会議員9人が顔を見せた。近く、食の安全の議員連盟を立ち上げるという。「少し、強引だとは思ったのですが、最初に国会議員に検査をしてもらい、当事者になってもらった。今日の議員の発言からは、本気度を感じました」(山田正彦氏)

立法府は食の安全を取り戻せるか。



毛髪検査の結果

- 〈両方検出〉4人
- 〈グリホサート〉4人
- 〈AMPA〉11人
- 〈検出せず〉9人

第3種郵便物認可 2019年(令和元年)5月23日(22日発行)

発がん性「農薬」体内残留 国会議員らの毛髪検査で 検出7割の驚愕

発がん性の疑いがある農薬「グリホサート」をどれくらい摂取しているのか。国会議員らの毛髪検査の結果、なんと7割の議員からグリホサートか、その分解産物AMPAが検出された。山田正彦元農相が共同代表を務める「デトックス・プロジェクト・ジャパン」(DPJ)が、参院議員会館で開いた会合で明らかにした。

米国では「発がん性」訴訟で3度も敗訴(ABACA/ニクス/ズコム/共同通信イメージ)

旧米モンサント(現在は独バイエルが買収)の除草剤「ラウンドアップ」に含まれるグリホサートについて、世界保健機関(WHO)の下部組織「国際がん研究機関」が、毒性や発がん性の懸念があるとしている。欧州など海外では使用禁止や規制強化に動いているのに、日本は2017年12月、残留基準が大幅に緩和され、小麦は改正前の6倍、ソバは150倍に引き上げられた。

有機無農薬食材に変えると、健康を取り戻す根拠となる実験

2019年7月1日朝日新聞

朝日新聞

夕刊

2019年(令和元年)7月1日(月)

3版

社会・総合

6

有機食材続ければ 体内の農薬大幅減

福島のNPOが調査

農薬や化学肥料を使わない「有機農法」の食材を選び、実際に体内の農薬を大幅に減らせることが、福島のNPO法人の調査で明らかになった。通常の市販の食材(慣行食材)を食べ続けた集団と比べ、有機食材を5日間とった人は体内の農薬は約半分、1カ月間の調査は約1割未満の濃度だった。安全性をデータ

尿中のネオニコチノイド農薬



で示した貴重な成果と専門家は評価している。

NPO法人「福島県有機農業ネットワーク」が、北海道大学大学院獣医学研究科の池中良徳准教授(毒性学)の協力を受けて調べた。生産農家と消費者の提携を進める同ネットワークが協力を募り、尿に含まれるネオニコチノイド系殺虫剤6種類と、それらが体内で分解されてできる物質1種類の濃度を測定した。調査結果によると、約330検体を分析したところ、従来通り近所のスーパーで購入し

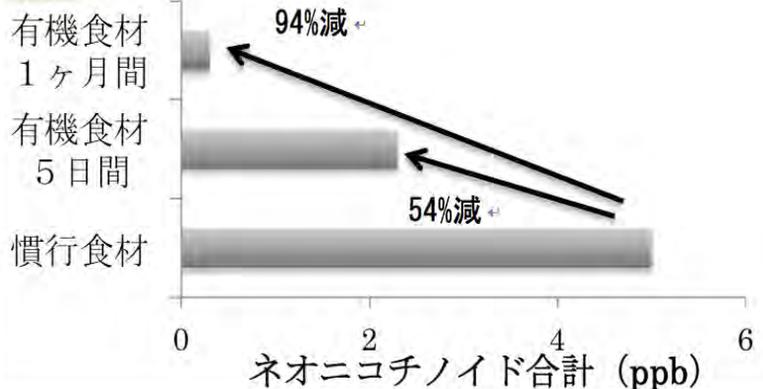
た食材を食べ続けた48人は、尿中の7物質の濃度が合計で平均5.0ppb(ppbは10億分の1)。一方、お茶も含めて同ネットワークが提供する有機食材のみを5日間とり続けた38人は同2.3ppb(46%)だった。また、有機食材のみ1カ月間食べ続けた1世帯4人は同0.3ppb(6%)。有機農法を手がけ収穫物を自家でも食べている5世帯の12人も同0.5ppb(10%)と、一般の人の1割程度という低い数値だった。ネオニコチノイド系殺虫剤は水によく溶け、農家が使いやすい薬剤として1990年代から使用量が増えた。近年は国内で約400トンが出荷される一方、食品への残留や環境への影響が問題視されている。池中准教授の分析結果によれば、市販のペットボトルのお茶からもほぼ全数で検出さ

れ、濃度は数々数十ppbになるという。

同ネットワーク理事の長谷川浩さんは「食べ物を通じて体に入ってくる農薬を減らす方法とその効果を、具体的なデータで提示できた。有機農法への理解と支援が高まる契機になれば」と話す。(編集委員・永井靖)

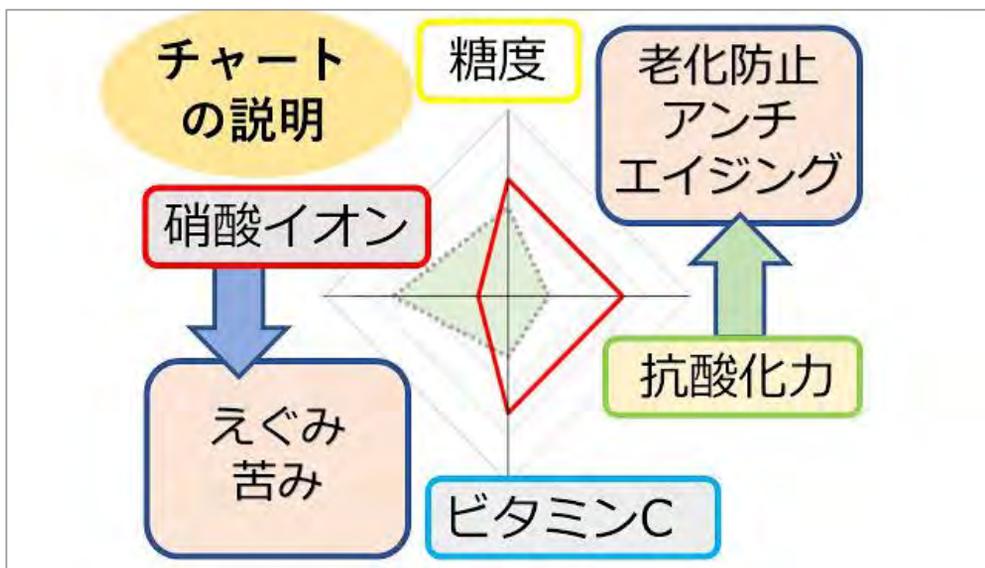
数値化前例ない研究 農薬などの毒性に詳しい神戸大学大学院の星信彦教授(動物分子形態学)の話 野菜の選び方を変えるだけで体内の農薬が劇的に減ることを実際の測定値で示した、ほとんど前例がない価値の高い研究成果だと思ふ。有機農法は手間がかかる一方で「環境に優しい」といった数値化しにくい評価が主流だっただけに、具体的に効果が示される意味は大きく、生産農家の励みになるのではないか。

グラフエリア

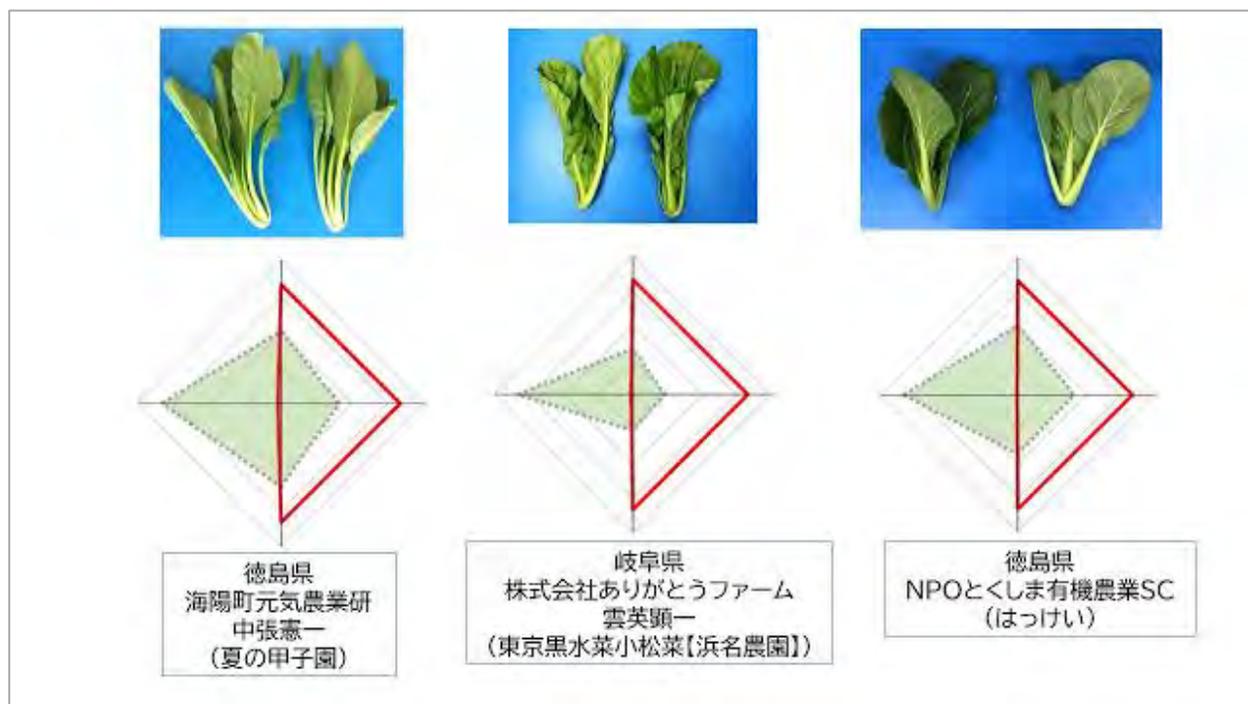


NPO法人福島県有機農業ネットワークの調査 (2017年朝日新聞掲載)

どんな野菜が人間を元気にするのが科学的に解明された。

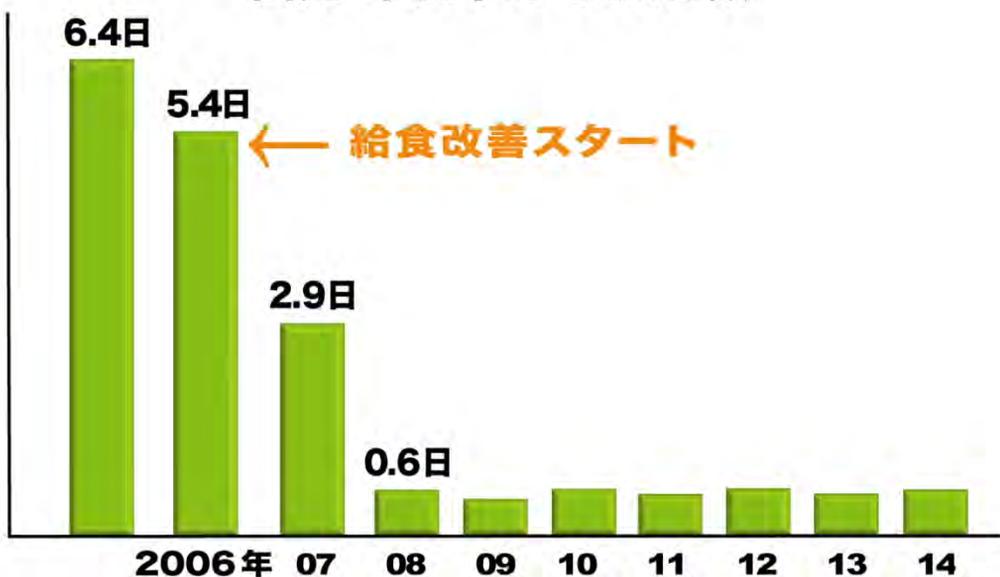


2021栄養価コンテストの結果から1例 日本有機農業普及協会主催



長崎県マミー保育園の給食が、
オーガニック和食に変わると病欠日数が減った！

園児 年間平均 病欠日数



オーガニック100%の給食の様子
毎日食べ残しゼロが続く

学校の教材に役立つ大図解

◆◆◆◆◆ SUNDAY

世界の給食、広がるオーガニック

EUは有機農業を持続的な農業に向けた策のひとつとして重視。共通農業政策で有機振興策を盛り込み、学校給食への有機食品の導入支援なども行っている。



韓国

韓国料理、全州ピンパで知られる全羅北道の全州(チョンジュ)市は小・中・高校の学校給食を無償化するとともに有機栽培の食材を提供している。また、首都のソウルでは2021年からすべての小・中・高校で有機食材を使った給食を無償で提供する「オーガニック無償給食」を実施する予定だ。



写真提供: 山田正彦氏



ドキュメンタリー映画「未来の食卓」

2008年製作。南仏バルジャック村の小学校の給食をすべてオーガニックにするまでを描いた。*アップリンクよりDVD発売中



フランス

南仏ガール県バルジャック村での学校給食のオーガニック化を皮切りに国内で有機食材を導入する動きが加速している。2018年には学校給食などの公共の集団食に使う有機食材の比率を22年までに20%にする法律が成立した。



イタリア

EUの中でも有機農業の盛んな国であることから学校給食でも有機食材を使う学校は着実に増えている。日本貿易振興機構(JETRO)が2009年に発表した調査によると有機野菜の卸先として「学校給食、団体用給食」が26%を占めている。有機栽培の農家は安定した販売先があることで安心して生産することができる。

この春、韓国の全州(チョンジュ)市(人口約65万人)を訪れ、オルゴク公立小学校の学校給食を見てきました。同市はすべての生徒に無償かつ有機栽培の食材で毎日学校給食を実施しています。主食のお米はすべて有機栽培で、総菜の野菜などは50%を有機栽培のものにして、残りは減農薬にしているそうです。各学校に調理室があり、栄養士さんは食育の教職という立場も兼ね、子供たちに農業を使わない安心、安全な食べ物について教えているそうです。

韓国農水省のチェ・イヒョン親環境農業課長は、現在多くの小中高校の学校給食がそれぞれの市町村の条例で教科書、学費などの無償化とともに学校給食の

学校給食から広げる有機

無償化も実施している」と説明しました。首都ソウルでは2021年からすべての小学校でオーガニック無償給食を実施します。有機栽培に替えることで韓国の有機農業

伸びています。また、イタリアやフランスなど有機農業伝統が長い国々では近年、学校給食のオーガニック化が大きなうねりとなって進んでいます。

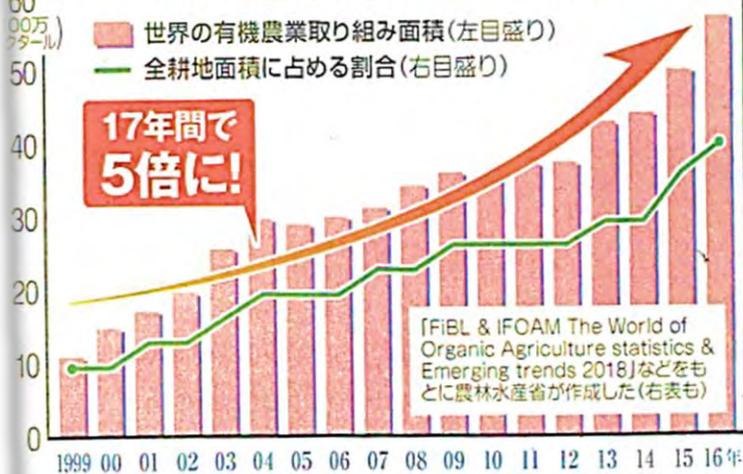
有機給食が増えると有機農業の面積が拡大する 世界では17年間に5倍に...日本は変わらず



耕地拡大が急ピッチ

国別にみるとイタリア、スペイン、ドイツといった欧州連合(EU)加盟国が精力的に取り組んでいる。

世界の有機農業取り組み面積と全耕地面積に占める割合



国別の耕地面積に対する有機農業取り組み面積と面積割合

国名	有機農業取り組み面積(ヘクタール)	全耕地面積に対する割合(%)
イタリア	179万6000	14.5
スペイン	201万9000	8.7
ドイツ	125万1000	7.5
フランス	153万8000	5.5
英国	49万	2.9
米国	203万1000	0.6
中国	228万1000	0.4
日本	2万3000	0.5

*日本で有機JASを取得している耕地は1万ヘクタールで0.2%

世界の平均は約1.2

有機栽培技術指導者(代表的なものを紹介)



自然農法センター(公財自然農法国際研究開発センター)

70年以上の歴史を持つ無農薬栽培の研究、種子の維持管理販売、自然農法の研修、普及などを行っている。最近は、長野県松川村、池田町など有機給食に使う有機米や野菜の栽培指導にあたっている。

農薬も化学肥料も
草取りも必要ない
有機稲作教え

民間稲作研究所

稲葉 光國

NPO法人民間稲作研究所

農薬を使わなくても草取りに苦労しない稲作技術を研究、米・麦・大豆の2年3作で日本の主要農作物の自給率を上げること、子どもたちを有機給食で健康に育てることに力を入れている。いすみ市や木更津市の有機米給食を支えた有機稲作技術の指導者でもある。

木村式自然栽培
水稻マニュアル



木村式自然栽培

奇跡のリンゴの木村秋則さんの稲作版。石川県羽咋市はじめ新潟県佐渡市他全国に広がっている。羽咋市の有機給食を支えている技術でもある。



吉田俊道(菌ちゃんふぁーむ)

雑草だけで土づくり、生ごみを漬物のように発酵させて土づくりし、病気にも虫にも強いファイトケミカルたっぷりの野菜を育てている。オーガニック和食給食の保育園を支えている。100%有機米給食のいすみ市の野菜栽培の指導にもあたっている。



小祝政明

(株)ジャパンバイオフィーム代表。毎年、栄養価コンテストを主催。経験や勘に頼るだけでなく客観的なデータを駆使した有機農業の実際を指導している。有機米給食100%を実現したいいすみ市の野菜の栽培を指導している。著書に「有機栽培の基礎と実際」小祝政明の実践講座】全4巻など多数。

学校給食で中学校を立ち直らせた元上田市教育長



大塚 貢(教育・食育アドバイザー) 給食で死ぬ!! 著者

1936年生まれ。1960年信州大学教育学部卒、長野県の中学校教員を経て長野県教育委員会指導主事、中学校長、真田町教育長、上田市教育委員長など歴任。09年瑞宝双光章受賞。

大塚氏は授業内容の充実や給食の改善、花壇づくりを実践して、いじめなど非行中学校を優秀校に立ち直らせた実績をもっている。

今治市の有機給食は、地産地消の運動から始まった



安井 孝

今治市 産業部長「地産地消を通じたまちづくり」

1959年愛媛県今治市に生まれる。神戸大学農学部卒業。今治市役所に入庁。2004年農林振興課地産地消推進室長。地産地消運動、旬産旬食、学校給食の充実、食育、有機農業の振興などに取り組む。今治市企画振興部企画課政策研究室長を経て、現在、今治市産業部長。地産地消の学校給食から始まり、有機農業や食育を柱としたまちづくりで全国の注目を集める今治市。約30年にわたる政策の全容を紹介した「地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり」の著者

今治市では、**1983年から学校給食に今治産を取り入れ地産地消の運動がスタート**。

1988年には市議会の議員が発議し、全会一致で「**食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言**」を採択。農薬や化学肥料をできるだけ使わない技術を確立し、市民がそれを食べて健康になろうという内容の都市宣言です。

その後、都市宣言の実効性を担保するために「**今治市食と農のまちづくり条例**」が制定され、**遺伝子組み換え作物の生産の禁止や有機農業、農産物の拡大**などが盛り込まれました。子どもたちに今治の一番よいものを食べてもらい、大きくなった時には、地域の農林水産業を支えてもらいたいとの期待が込められています。

学校給食から始まった地産地消ですが、今治産の食材を優先的に使用し、なければ今治市に一番近い場所のもので、有機の野菜や特別栽培野菜を優先的に使ってもらうように学校に要請。**米は1999年4月から100%、今治産の特別栽培米に切り換え**ました。そして、**パンは2001年9月、豆腐は2002年1月から地元産小麦や大豆に切り替わ**っています。現在、**調味料についても、可能な材料から今治産への切り換え**を継続しています。

学校給食の現場では、できる限りの努力で食材を集め、調理する栄養士や調理員の方々への感謝の気持ちを「ご馳走さま」とあわせて教えています。今治市には現在、23の学校給食調理場があり15,000食がつけられています。すべてに栄養士を配置し、独自の献立が組まれています。今治市では毎日、それぞれ23通りのメニューが学校給食に出ており、栄養士が食育授業を実施し子どもたちに献立の説明をしています。

また、**今治市では有機農産物を学校給食で積極的に使用**。まず、**安全で良質な地元の有機農産物を子どもたちに食べてもらう**といったことを行っています。そうした素材の味を知ってもらいと、今度は子どもたちが農家に興味をもつようになります。立花小学校という小学校では、子どもたちが自主研究でつくった有機農家探検隊マップを作成。校区内の給食の生産農家を訪れてインタビューし、写真を撮って地図に落として全校の仲間に配布しました。

地産地消は、地元の経済も活性化させます。私たちは「地産地消によるローカルマーケットの創出」と呼んでいます。今治の学校給食がメディアで取り上げられてから、町の商店街のおかみさん会も、「私たちが給食をやりたい」と言い出しました。現在では商店街の大きなイベントに成長し大行列ができます。すると、スーパーでも今治産のコーナーを設置するようになり、売れる商品となっています。スーパーの次は居酒屋、レストラン、ホテルと地産地消は広がり、小学校と同じ取り組みを実施する幼稚園も見られるようになりました。

武蔵野市の安全給食は境南小学校から始まった



山田/征

1938年東京生まれ、6歳より九州宮崎で育つ。四人の娘たちの子育てと共に、農家と直接関わりながら地元の学校給食に有機農産物他食材全般を約17年にわたり搬入。仲間と共にレストラン「みたかたべもの村」をつくる。反原発運動、沖縄県石垣島白保の空港問題他さまざまな活動を経、現在は、日本国内だけではなく地球規模で設置拡大され続けている風力や太陽光による発電設備の持つ深刻な諸問題について講演活動を精力的に続けている。著書多数(本データはこの書籍が刊行された当時に掲載されていたものです)



海老原洋子

学校栄養職員として勤務しはじめた1970年代は、食品添加物、魚の水銀汚染など、お母さんたちの間で食への不安が高まっていた。そこで、学校給食でも出どころのわかる安心・安全の食材を使うよう徹底したいと、海老原さんは学校、家庭、地域と連携しながらよりよい食材の調達を行ってきた。有機・国産の原料の調味料を使うほか、野菜は有機農法でつくられた旬のものを生産者と直接契約で仕入れ、お肉も生産者から仕入れ、豚は、養豚者の協力を得て、頭からしっぽ、内臓まで1頭買いをしている。「よい食材を使うことで、本当においしい給食ができる。」

40年前の1978年、武蔵野市の境南小学校で安全給食が始まりました。

給食に無農薬のお米や野菜が使われるのは、全国の先駆けです。きっかけは保護者の山田征さんが「かかしの会」という母親たちの会で、無農薬有機栽培の素晴らしい農家の方たちとの出会い、このような良い食材を子どもたちに食べさせたいという一途な気持ちを、担任の先生と共有し、栄養士の海老原洋子さんが大変の実務をドンと引き受けて、校長先生を動かしました。

ここから山田征さんと栄養士の海老原さんとの関係プレーが始まります。

- ①まずメニューが先ではなく、季節の食材に合わせてメニューを作る。
- ②それでも栄養士さんが必要とするものは全国駆け巡って探す。
- ③農家が手が回らない果物の収穫は、お母さんたちで採りに行き1200人近くの必要数を数えて給食室に運ぶ
- ④栗ごはんの栗の皮むきは、部活の子どもたちに1袋ずつ持ち帰らせ家で剥いてもらい翌朝給食室に持ってきてもらう。
- ⑤肉も有機農研から1頭買いし、枝肉を肉屋に運んで精肉してもらう仕組みを作る。
- ⑥1年後には調味料も自分たちで生産工場に行って調べて業務用を用意してもらい安心なものにする。
- ⑥調理師さんが泥つき野菜を嫌がれば、お母さんたちが洗う。
など、問題を障害と思わず、迷わず動いて考えて解決していったのです。

山田征さんは17年間食材を運び続けました。欠品が夜中に分かったら、早朝農家の畑に出向き、急遽収穫したこともありました。その励みは、子どもたちの給食の残菜がゼロになってきたことです。子どもたちが美味しいというので、お母さんたちが栄養士さんから料理方法を教わって家で作っても、やっぱり給食の方が美味しいというので、食材の良さが浮かび上がったこともありました。

その後、給食を業者に委託する動きが出てきたとき、それを食い止めるために、自治労を中心に映画が作られました。またNHKの明るい農村「安全給食1200食」(1982年制作24分)にもなりました。

武蔵野市の現在の安全給食は一小学校から全市で実施

40年前、全国に先駆けて、武蔵野市の境南小学校で始まった安全給食ですが、現在はその特色が引き継がれ、武蔵野市の全市で実施されています。

- 食材は、
- 低農薬・無農薬・有機肥料栽培の米と野菜、
 - 非遺伝子組み換えの飼料で育てた鶏卵、
 - 日本の海水を濃縮し平釜で煮詰めた海塩、
 - 有機国産丸大豆と自家製国産米麴と伯方の塩で醸造した無添加の味噌、
 - 国産丸大豆と国産小麦と自然塩で自然醸造した無添加の醤油、
 - 無農薬の米と富士山の水で作った無添加の酢、
 - 米と糀だけで醸造した無添加のみりん、
 - 鹿児島県種子島のさとうきび100%の洗双糖、
 - 武蔵野の地粉うどん、国産小麦で作った麺類
- 献立は、
- お米中心、
 - 出汁は化学調味料を使わず、昆布、鰹節、鶏がら、豚がらで取り、
 - ハンバーグや春巻きなども加工品を使わず、すべて手作り。

原料を選定する際に、残留農薬検査や遺伝子組み換え定性検査も行っていますが、2011年3月の原発事故以降は、ゲルマニウム半導体検出器で放射性物質検査も追加されました。この基準は、自校式の4校だけでなく、8校分作っている給食センターでも実現しています。

武蔵野市の給食は

「子どもたちに食を選ぶ力をつけること、農薬や添加物は予防原則に従って回避する」という方針です。

武蔵野市給食・食育振興財団の高木完治栄養士インタビュー

武蔵野市は、40年以上前から自然環境への意識は高く、合成洗剤の追放運動も盛んでした。学校給食では、世田谷区の大平農園に、給食センターにも野菜を納入できそうな地方の生産者を紹介していただきました。その後、無農薬・有機野菜を作りたいという市内農家さんも加わりました。さらに、自然食販売業者からの購入も可能になり、徐々に量や種類が広がっていきました。

給食費は東京都でトップレベルだと思いますが、高いという声はありません。実際のところ低学年260円/1食～中学生340円/1食で、最も安い自治体と比べても50円/1食前後の違いしかありません。



この安全給食を守るために内部で努力していることは

- ① 無農薬のお米の価格の問題ですが、農家から市販では700～1000円/kgのお米を、給食用に400～500円/kgで出していただいております、それでも予算より高いため、他の食材に加工品を使わないことで節約しています。
- ② また泥つき野菜の使用や、加工品を使わないすべて手作りの給食は、調理師の仕事量が他の職場と比べては多くなりますが、それが武蔵野市の給食の良き伝統を守るためには必要なことなので、初めから調理師さんに理解(覚悟?)してもらっています。
- ③ この理解を深めるため、1年に2回は農家と栽培計画会議で意思疎通を密にし、1年に1回以上は、栄養士と調理師全員で数日かけて8～9軒の農家の現場を見に行く研修をしています。
- ④ また、子どもたちへの思いを育てるため、120学級すべてに栄養士と調理師が順次訪問し、顔を見せたり、声を聴いたりしています。こうして「自分の子どもならどっちを食べさせる？」の意識を育成しています。

全国から注目を集めている千葉県いすみ市の有機米給食！



矢澤喜久雄さん(右) 自然と共生する里づくり協議会
鮫田晋さん いすみ市農林課
いすみ市の有機米給食を実現させたキーマン2人。
メンバーの農家たちを有機稲作の草対策の成功と安定収量に導いたのは、民間稲作研究所の稲葉光國氏による技術指導と、それを徹底させた2人の連携プレーによる。出来たお米を学校給食に使ったところから、好循環がはじまった。

いすみ市の有機稲作は、太田市長がコウノリで有名な兵庫県豊岡市を視察し、2012年2月に豊岡市の中貝市長の講演を開催したところから始まりました。90%が田んぼであるいすみ市もコウノリの里を目指そうとしたのです。そのためにはコウノリの餌場として田んぼを生物多様性にしなくてはならず、自然と共生する里づくり協議会がトップダウンで作られました。

矢澤氏は、「いすみ市は、コウノリを観光資源にして成功した豊岡市を単にまねるという発想ではだめだ」と思っていました。無農薬栽培を広げる活路に悩んでいました。しかも、2013年初年度の無農薬栽培は草が予想をはるかに超え、惨憺たる結果に終わりました。これを打開したのがこのプロジェクトの担当になったいすみ市の鮫田さんです。彼は有機稲作の技術的指導を民間稲作研究所の稲葉先生にお願いし、2014年から3年間の研修を開催しました。

1年目に、稲葉方式の有機稲作技術、秋起こし2回、2回代掻き、深水管理で草を抑えることに成功し、6～7俵／反の収穫がありました。「田植え後1回も田んぼに入らなくてもいい」というのも農家にとって魅力でした。2年目からはさらにいすみ市に合った方法が指導されました。結果は3年連続、すべての農家が草対策に成功しました。

初年度の有機米の収穫量は4トンばかりでしたので、農業部会で「子どもたちの給食に使うのがいい」という意見が出て、太田市長のOKがすぐ出ました。これは10小学校と3中学校の1か月分のごはんになりました。保護者からの評判もよく、面積も増え、2016年は16トン、2017年からは全量やることになりました。買い上げ価格は20000円／60kg(1俵)で世間の有機米より安いですが、それよりも少ない給食費との差は行政が負担することになりました。

いすみ市は、有機米給食で全国的に注目されることになりました。有機農業、有機米給食、添加物、遺伝子組み換え飼料や食品などの意識については、市役所も市民もまだまだ関心が低いのが現状です。しかし、有機農家が学校給食に有機野菜を使って欲しいと申し出があったり、小松菜、ニンジン、食用ナバナの有機栽培も指導者を入れて開始し12月から給食に入ります。栄養士や調理師さんの自発性もこれから徐々に出てくると思います。

鮫田氏は小学校の総合学習の時間に、生きものいっぱいの田んぼとそこでとれたお米のお話を昨年だけで30回もしているそうです。子どもは親の意識を変える力があると彼は言います。課題は山積していても、今やることはただ一つ、有機米給食、安全給食の実体を作り上げていくこと、子どもたちの心身を作る安全な給食を実現することに力を注ぐことです。

有機米給食に惹かれていすみ市に移住して行ったメダカのがっこう会員の家族がいます。他にも友人からいすみ市に移住した方たちの噂を聞きます。みんないすみ市の有機農業と安全給食への道を盛り立ててくれると思います。

いすみ市の有機給食 の成功事例紹介



- 地産地消の有機米100%と7種類の有機野菜を使用。(今後も増やす予定)
- 子育て世代の移住が増えている。
- 有機農業で安定した収入を得られるようになった。
- 慣行農業(農薬・化学肥料を使う通常の農業)をしている農家も有機栽培を始めている。
- 有機農業希望の新規就農が増えている。
- 給食に使っているお米が「いすみっこ」というブランドになり、市民が食べるようになった。
- 市政に対して市民からの信頼が厚くなった。

→いすみ市の環境が良くなり、子どもたちも元気になっている。



今治市の有機給食は地産地消なので、
地元の環境改善につながっている。

都市部の武蔵野市の安全給食は「農薬・添加物は予防原則に従って回避する」という方針で近郊の有機農業を支えている。



元気な子が育つ 全国マップ



オーガニック給食実現への道

食を大切に考えている一人のおかあさんから始まる

- ①上映会や勉強会で仲間を作る。
- ・自然食品店や自然食レストランの協力
 - ・幼稚園や保育園の園長先生、保育士
 - ・小学校の栄養士さん
 - ・議員さん

この方たちと次の上映会や学習会を企画する。



おすすめの映画
いただきます みそをつくることもたち
いただきます2 ここは発酵の楽園

- ②市長さんに挨拶に行ってお土産やオーガニックと給食の素晴らしい関係をお話する。

- ・地元愛をもって、もっとこんな町で子育てしたいという夢を語る。
- ・地元の特徴を生かした街のビジョンを持っていくと喜ばれる。

地元の特徴を活かした町づくりのイメージをつくる



- はじめに自治体の給食の実態をHPで調べておきましょう。とても頑張ってくれていることが分かります。
- この図は、有機給食を地産地消で行うと、有機農業と町全体の人やお金の流れが活性化することを表しています。
- この図を完成させるために、自分の住んでいる町の農業や他の産業の特徴と調べましょう。（地元学的アプローチが有効）
- 地元をよくご存じの方たち（議員さんや、年配の先輩たち）に、この図を完成させるのを、手伝っていただきましょう！
- 区長さん、市長さんに、こんな町に住みたいと提案しましょう！